



**Soi de viță de vie:** Busuioacă de Bohotin

**Tip Vin:** Roze Demisec

**Regiune Viticolă:** Moldova

**Denumire de Origine:** Denumire de Origine Controlată "Huși" - Cules la Maturitate Deplină

**Temperatura de servire recomandată:** 8° C

**Alcool %:** 12.5

**Aciditate totală (g/l):** 7.2

**Zahăr Rezidual (g/l):** 13



DOMENIILE  
**AVEREȘTI**

## Diamond Selection Magnum, Busuioacă de Averești, Vin Roze Demisec, 1.5 l - D.O.C. Huși

Podgoria Huși | 2023

### Descrierea Gamei

Diamond Selection Magnum (1.5l) cuprinde 4 vinuri: albul nostru celebru din Zghiha, două vinuri obținute prin vinificarea în sec și în demi-sec a mult îndrăgitului soi de Busuioacă, în maniera unică de la Domeniile Averești, și, pentru că ne mândrim și cu soiuri roșii, care sunt la fel de prețuite și reușite, în colecție regăsim și un Cabernet Sauvignon rotund, elegant, cu totul aparte.

### Recoltare struguri

Strugurii au fost recoltați dimineața până la ora 10 manual cu multă grijă, de pe parcele selecționate, la un conținut de zahăr de 210 g/l.

### Vinificație

Strugurii au fost desciorchinați fără zdrobire și introduși în presă pentru procesul de macerare, care a durat 12 ore la o temperatură de 8-10 °C. După decantare, mustul limpezit a fost transferat în tancuri de inox, unde a fost încălzit la 16 °C, apoi răcit la 12 °C. Fermentarea a durat aproximativ 21 de zile.

### Filosofia vinului

AVEREȘTI este cuvântul-cheie care desemnează nu orice Busuioacă, ci doar pe aceea originală, care se bucură de recunoașterea specialiștilor și amatorilor de decenii (unii spun chiar secole). Strugurii de Busuioacă aici și-au găsit cele mai bune condiții de sol și climă pentru a se exprima gustativ și aromatic într-o manieră unică - adeseori imitată, dar niciodată egalată. Aici, la Averești, prin cultivarea atentă a mai multor biotipurii de Busuioacă, iau naștere vinuri seducătoare prin prospețime, intensitate a gustului și calitate a aromelor care dau standardul de referință al acestui soi.

### Note de degustare

Arome intense de busuioac uscat și greppfruit roz, completate de note florale. Gust dominat de fructe albe într-un strat delicat de petale de trandafir. Final elegant, cu note ușor condimentate.

### Asocieri culinare

Asociați-l cu un somon la grătar sau cu un tartar de ton.

**Diamond Selection: The Joy of Living!**