



Soi de viță de vie: Busuioacă de Bohotin

Tip Vin: Rose Sec

Regiune Viticolă: Moldova

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

Temperatura de servire recomandată: 8° C

Alcool %: 13.5

Aciditate totală (g/l): 5.92

Zahăr Rezidual (g/l): 3.5



Diamond Selection, Busuioaca de Averesti, Vin Roze Sec, 0.75 l - D.O.C. Husi

Podgoria Huși | 2023

Descrierea Gamei

Diamond Selection 0.75 l de la Domeniile Averești este o selecție premium de vinuri dedicată soiurilor românești care și-au găsit cea mai bună expresie în podgoria de la Averești. Zghihara, Busuioaca (vinificată în sec, demidulce și în alb) și Feteasca Neagră au fost atent selectate și valorificate într-un stil modern, de Averești, pentru a transmite tuturor bucuria noastră de a trăi.

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 195 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 biotipuri 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 busuioc uscat completate de note florale. Gust dominat de fructe albe într-un strat delicat de petale de trandafir și grepfruit roz. Final elegant, cu note ușor condimentate. Concentrația de zahăr și aciditatea ridicată se completează atât de bine încât permit păstrarea aromelor specifice soiului, dar răspund și exigențelor băutorilor de vin sec.

Asocieri culinare

Asocierea cu brânzeturile maturate sau grase, dar și cu un mix mai picant de fructe de mare la grătar, va completa foarte bine momentele când alegeți să vă bucurați de inconfundabila Busuioacă de Averești.

Diamond Selection: The Joy of Living!