

Diamond Selection, Chardonnay Barrique, Vin Alb Sec, 0.75 l - D.O.C. Huși

Podgoria Huși | 2025



Soi de viță de vie: Chardonnay

Tip Vin: Alb Sec

Regiune Viticolă: Moldova

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

Temperatura de servire recomandată: 8-10° C

Alcool %: 13.6

Aciditate totală (g/l): 6.22

Zahăr Rezidual (g/l): 0.5

Descrierea Gamei

Diamond Selection, gama dedicată soiurilor autentice românești, face un nou pas înainte. Pentru că bucuria de a trăi se exprimă în multe feluri, colecția își deschide acum orizonturile către două soiuri internaționale de referință. Chardonnay și Cabernet Sauvignon, maturate cu răbdare în baricuri din stejar românesc, se alătură gamei ca expresie a eleganței, ambiției și măiestriei Domeniilor Averești — vinuri cu caracter, profunzime și rafinament, create pentru momentele care merită cu adevărat sărbătorite.

Recoltare struguri

trugurii de Chardonnay au fost recoltați manual, cu grijă, în primele ore ale dimineții, de pe parcele cu expoziție sud-estică și substrat argilo-calcaros, favorabil acumulării aromelor fine și păstrării acidității naturale. Recoltarea s-a realizat la maturitatea tehnologică optimă, la un conținut de zahăr de aproximativ 195 g/l, pentru a obține un echilibru armonios între prospețimea aromatică, complexitatea soiului și potențialul de maturare în baric.

Vinificație

Strugurii recoltați au fost introduși delicat în presă, unde s-a realizat o presare de scurtă durată, la presiune joasă, pentru obținerea unui must curat și delicat. Decantarea mustului s-a realizat gravitațional, la rece, iar fermentația alcoolică s-a desfășurat în cisterne de inox, la temperatură controlată, fiind urmată de fermentația malolactică pentru rotunjirea acidității și integrarea armonioasă a texturii. Maturarea s-a realizat timp de minim 6 luni în baricuri din stejar românesc, pe depozit fin de drojdie, cu batonaj periodic, conform metodei sur lie, pentru a dezvolta corpolență, complexitate și finețe, evidențiind note elegante de vanilie, unt și condimente fine, păstrând în același timp prospețimea și echilibrul caracteristice soiului Chardonnay. După perioada de maturare, vinul a fost transferat direct din baric în sticlă, fără alte procese intermediare, pentru a conserva autenticitatea și expresia sa naturală.

Filosofia vinului

Chardonnay este unul dintre cele mai expresive și elegante soiuri internaționale, iar la Domeniile Averești își găsește o interpretare autentică, influențată de terroir-ul din Podgoria Huși și de răbdarea maturării în baricuri din stejar românesc. Vinificat cu grijă și maturat, acest Chardonnay își dezvăluie treptat complexitatea, îmbinând prospețimea și aciditatea vibrantă cu note fine de vanilie, unt și condimente delicate. Un vin amplu și rafinat, creat pentru cei care apreciază echilibrul dintre eleganță, profunzime și autenticitate.

Note de degustare

Vin galben-auriu, cu reflexii strălucitoare. La nas se remarcă arome complexe de fructe galbene coapte, flori albe și nuanțe delicate de stejar românesc, vanilie și condimente fine, dezvoltate în timpul maturării în baric. Gustul este amplu, catifelat și elegant, cu o aciditate bine integrată, ce evidențiază maturitatea deplină a strugurilor. Textura cremoasă și notele untoase îmbracă plăcut bolta palatină, conducând către un final lung și rafinat, cu accente de vanilie și patiserie fină.

Asocieri culinare

Chardonnay Barrique se potrivește excelent cu preparate din pește și fructe de mare, carne albă în sosuri fine, paste cremoase și brânzeturi maturate. Textura sa catifelată și notele elegante de vanilie și unt îl recomandă pentru mese savurate în tihnă, alături de preparate rafinate și conversații memorabile, fiind totodată alegerea ideală pentru momente speciale și experiențe împărtășite cu cei apropiați.

Diamond Selection: The Joy of Living!