



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: 8-10 °C

Alcool %: 12.5

Aciditate totală (g/l): 7.2

Zahăr Rezidual (g/l): 13



DOMENIILE
AVEREȘTI

Herb, Busuioacă de Bohotin, Vin Roze Demisec, 0.75 l - D.O.C. Huși

Podgoria Huși | 2023

Descrierea Gamei

Colecția Herb ne descoperă valoarea incontestabilă a vinurilor aromate din soiuri românești și ne dezvăluie arome fine de plante aromatice, delicate, potențate de o prospețime unică. Diversitatea colecției, originalitatea cupajelor, aromele vibrante, toate au fost gândite având ca referință gusturile și așteptările celor care își doresc să descopere valorile autentice românești reinterpretate în stil modern. Chiar de la prima degustare, veți înțelege de ce această selecție poartă numele Herb.

Recoltare struguri

Strugurii au fost recoltați la un conținut de zahăr de minim 210 g/l.

Vinificație

Recoltarea strugurilor s-a realizat manual, iar apoi aceștia au fost desciorchinați fără a fi zdrobiți și macerați la temperaturi scăzute. Mustul ravac rezultat a fost limpezit gravitațional timp de 32 de ore. Fermentarea a avut loc la temperaturi controlate în tancuri de inox, pe parcursul a 20 de zile.

Filosofia vinului

În colecția Herb, veți găsi o Busuioacă pentru fiecare, Unica, Aromata și Usor de savurat.

Note de degustare

Vin roz intens, impresionează prin aromele dominante de busuioc completate de note de muscat. Gustul proaspăt, cu tonuri subtile de cireșe și mere dulci, se încheie cu un final delicat, cu note de trandafir. Este un vin rafinat și memorabil, cu un caracter vibrant și delicat.

Asocieri culinare

Potrivit împreună cu branzeturi, și preparate din pui la cuptor sau gratar.

HERB: Vinuri Delicioase cu Arome Unice!



Soi de viță de vie: Fetească Neagră și Busuioacă de Bohotin

Tip Vin: Rosu Sec

Regiune viticolă: Moldova

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

Temperatura de servire recomandată: 12-14°C

Alcool %: 14.5

Aciditate totală (g/l): 4.87

Zahăr Rezidual (g/l): 0.36



DOMENIILE
AVEREȘTI

Herb, Fetească Neagră și Busuioacă de Bohotin, Vin Roșu Sec, 0.75 l - D.O.C. Huși

Podgoria Huși | 2023

Descrierea Gamei

Colecția Herb ne descoperă valoarea incontestabilă a vinurilor aromate din soiuri românești și ne dezvăluie arome fine de plante aromatice, delicate, potențate de o prospețime unică. Diversitatea colecției, originalitatea cupajelor, aromele vibrante, toate au fost gândite având ca referință gusturile și așteptările celor care își doresc să descopere valorile autentice românești reinterpretate în stil modern. Chiar de la prima degustare, veți înțelege de ce această selecție poartă numele Herb.

Recoltare struguri

Strugurii au fost recoltați la un conținut de zahăr de minim 195g/l.

Vinificație

Recoltarea strugurilor s-a realizat manual, iar apoi aceștia au fost desciorchinați fără a fi zdrobiți și macerați la temperaturi scăzute. Pentru soiul de Busuioacă de Bohotin, macerarea s-a efectuat în cisterne rotative timp de 24 de ore. Strugurii de Fetească Neagră au fost macerați în maceratoare timp de 10 zile, cu o ușoară scădere a temperaturii la început și o ușoară creștere spre final. Fermentarea a avut loc în tancuri de inox.

Filosofia vinului

Fetească Neagră și Busuioacă de Bohotin formează un cupaj unic. Îmbinarea acestor două soiuri creează un vin roșu aromat, cu un gust plin și vesel, caracterizat de note rustice.

Note de degustare

Vin roșu cu arome explozive de fructe de pădure, completate de nuanțe fine de pământ. Gust plin și vesel, cu note rustice, variind de la fructe proaspete la tonuri de gem. Final fructat, bine accentuat de o aciditate plăcută

Asocieri culinare

Se servește alături de carne de vițel sau purceluș.

HERB: Vinuri Delicioase cu Arome Unice!



Soi de viță de vie: Muscat Ottonel si Sauvignon Blanc

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 %:

Aciditate totală (g/l):

Zahăr Rezidual (g/l):



DOMENIILE
AVEREȘTI

Herb, Muscat Ottonel si Sauvignon Blanc, Vin Alb Sec, 0.75 l - D.O.C. Huși

Podgoria Huși | 2023

Descrierea Gamei

Colecția Herb ne descoperă valoarea incontestabilă a vinurilor aromate din soiuri românești și ne dezvăluie arome fine de plante aromatice, delicate, potențate de o prospețime unică. Diversitatea colecției, originalitatea cupajelor, aromele vibrante, toate au fost gândite având ca referință gusturile și așteptările celor care își doresc să descopere valorile autentice românești reinterpretate în stil modern. Chiar de la prima degustare, veți înțelege de ce această selecție poartă numele Herb.

Recoltare struguri

Strugurii au fost recoltați la un conținut de zahăr de minim 195g/l.

Vinificație

Recoltarea strugurilor s-a realizat manual, aceștia fiind desciorchinați fără a fi zdrobiți și macerați la temperaturi scăzute. Pentru soiul Muscat Ottonel, macerarea s-a efectuat în cisterne timp de 12 ore iar strugurii de Sauvignon Blanc au fost macerați timp de 6 ore în prese, Mustul rezultat a fost limpezit gravitațional timp de 36 de ore. Fermentarea a avut loc în tancuri de inox.

Filosofia vinului

Punând laolaltă notele erbacee ale Sauvignonului Blanc cu cele de muscat ale Muscat Ottonelului am ajuns la acest cupaj aromat, corpolent, perfect pentru serile de vară, pentru o cină cu pește și fructe de mare.

Note de degustare

Vin galben-pal, cu o prospețime aparte, specifică microclimatului Averești, unde notele de Muscat Ottonel se împletesc armonios cu cele de coacăz negru. Gustul amplu și ușor crocant, cu un final mediu-lung și citric, oferă o senzație suavă de răcorire a boltei palatine. Este un cupaj echilibrat și aromat, care încântă simțurile cu complexitatea sa proaspătă.

Asocieri culinare

Impreună cu fructe de mare și preparate din pește, paste în sos alb, rizotto.

HERB: Vinuri Delicioase cu Arome Unice!



Soi de viță de vie: Tam.Romaneasca si Sauvignon Blanc

Tip Vin: Alb Demisec

Regiune viticolă: Moldova

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

Temperatura de servire recomandată: 10-12°C

Alcool %:

Aciditate totală (g/l):

Zahăr Rezidual (g/l):



DOMENIILE
AVEREȘTI

Herb, Tam.Romaneasca si Sauvignon Blanc, Vin Alb Demisec ,0.75 l - D.O.C. Huși

Podgoria Huși | 2023

Descrierea Gamei

Colecția Herb ne descoperă valoarea incontestabilă a vinurilor aromate din soiuri românești și ne dezvăluie arome fine de plante aromatice, delicate, potențate de o prospețime unică. Diversitatea colecției, originalitatea cupajelor, aromele vibrante, toate au fost gândite având ca referință gusturile și așteptările celor care își doresc să descopere valorile autentice românești reinterpretate în stil modern. Chiar de la prima degustare, veți înțelege de ce această selecție poartă numele Herb.

Recoltare struguri

Strugurii au fost recoltați la un conținut de zahăr de minim 195g/l.

Vinificație

Recoltarea strugurilor s-a realizat manual, aceștia fiind desciorchinați fără a fi zdrobiți și macerați la temperaturi scăzute. Pentru soiul Tămăioasă Românească, macerarea s-a efectuat timp de 10 ore, iar pentru Sauvignon Blanc timp de 6 ore. Decantarea mustului s-a realizat gravitațional timp de 36 de ore. Fermentarea a avut loc în tancuri de inox.

Filosofia vinului

Punând laolaltă notele erbacee ale Sauvignonului Blanc cu cele de muscat ale Muscat Ottonelului am ajuns la acest cupaj aromat, corpolent, perfect pentru serile de vară, pentru o cină cu pește și fructe de mare.

Note de degustare

Vin galben-pai, proaspăt cu arome de soc și ușoare nuanțe florale. În gust se simt notele de nuci și miere polifloră, ușor dulci, bine echilibrate de aciditatea plăcută, care conferă acestui vin un caracter aparte.

Asocieri culinare

Alături de un pește gras (butterfish) în sos alb sau sorbet.

HERB: Vinuri Delicioase cu Arome Unice!



Soi de viță de vie: Busuioacă de Bohotin

Tip Vin: Roze Demidulce

Regiune viticolă: Moldova

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

Temperatura de servire recomandată: 8-10 °C

Alcool %: 12.2

Aciditate totală (g/l): 5.92

Zahăr Rezidual (g/l): 34.5



DOMENIILE
AVEREȘTI

Herb, Busuioacă de Bohotin, Vin Roze Demidulce, 0.75 l - D.O.C. Huși

Podgoria Huși | 2023

Descrierea Gamei

Colecția Herb ne descoperă valoarea incontestabilă a vinurilor aromate din soiuri românești și ne dezvăluie arome fine de plante aromatice, delicate, potențate de o prospețime unică. Diversitatea colecției, originalitatea cupajelor, aromele vibrante, toate au fost gândite având ca referință gusturile și așteptările celor care își doresc să descopere valorile autentice românești reinterpretate în stil modern. Chiar de la prima degustare, veți înțelege de ce această selecție poartă numele Herb.

Recoltare struguri

Strugurii au fost recoltați la un conținut de zahăr de minim 230g/l.

Vinificație

Recoltarea strugurilor s-a realizat manual, iar apoi aceștia au fost desciorchinați fără a fi zdrobiți și macerați la temperaturi scăzute. Mustul ravaç rezultat a fost limpezit gravitațional timp de 32 de ore. Fermentarea a avut loc la temperaturi controlate în tancuri de inox, pe parcursul a 20 de zile.

Filosofia vinului

În colecția Herb, veți găsi o Busuioacă pentru fiecare, Unica, Aromata și Usor de savurat.

Note de degustare

Vin roz pal, cu arome de busuioc și grapefruit completate cu note de trandafir. Aciditatea bine integrată în corpul vinului conferă echilibrul perfect. Post-gustul este lung, delicat și aromat, cu un final de nectarine și urme de busuioc.

Asocieri culinare

Alături de mâncăruri dulci-acrisoare sau deserturi.

HERB: Vinuri Delicioase cu Arome Unice!