



**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!**