



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):



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!