



DOMENIILE
AVEREȘTI

Nativus, Zghihară de Averești, Vin Alb Sec, 0.187 l - D.O.C. Huși

Podgoria Huși | 2023



Soi de viță de vie: Zghihară de Huși

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 %: 12

Aciditate totală (g/l): 6.07

Zahăr Rezidual (g/l): 0.3

Descrierea Gamei

NATIVUS, o gamă care, așa cum îi sugerează și numele, reprezintă expresia 100% naturală a terroir-ului din Averești și a simbolurilor bogate ale culturii Cucuteni.

Recoltare struguri

Strugurii au fost recoltați manual, dimineața, la un conținut de zahăr de 195g/l.

Vinificație

Strugurii au fost recoltați în cursul diminetii și introduși în presa, unde s-a realizat o presare de scruta durată și presiune joasă. Decantarea mustului s-a făcut gravitațional la rece. Mustul a fost fermentat în cisterna de inox la temperatura controlată iar vinul tânăr obținut a fost menținut pe depozitul fin de drojdie până în luna martie, pentru a căpăta un plus de structură și volum.

Filosofia vinului

Zghihara este un soi remarcabil, un nobil sălbatic cu o personalitate puternică, înrădăcinat pe meleagurile Hușilor de mii de ani. Îmbinat cu măiestria vinicatorului, dă naștere acestui vin nemăintănit.

Note de degustare

Este un vin cu arome plăcute, dar discrete, de mere verzi, lime și agrișe

Asocieri culinare

Un aperitiv perfect, dar și un foarte bun însoțitor al preparatelor cu pește și fructe de mare.

NATIVUS: Expresia Terroir-ului!



Soi de viță de vie: Merlot Roze

Tip Vin: Roze Sec

Regiune viticolă: Moldova

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

Temperatura de servire recomandată: 8-10° C

Alcool %: 12

Aciditate totală (g/l): 6.37

Zahăr Rezidual (g/l): 5.1



DOMENIILE
AVEREȘTI

Nativus, Rose de Averești, Vin Roze Sec, 0.187 l - D.O.C. Huși

Podgoria Huși | 2023

Descrierea Gamei

NATIVUS, o gamă care, așa cum îi sugerează și numele, reprezintă expresia 100% naturală a terroir-ului din Averești și a simbolurilor bogate ale culturii Cucuteni.

Recoltare struguri

Strugurii au fost recoltați manual, dimineața, la un conținut de zahăr de 195g/l.

Vinificație

Strugurii recoltați au fost Introduși în presă, unde s-a realizat o presare de scurtă durată și presiune joasă. Decantarea mustului s-a făcut gravitațional la rece. Mustul a fost fermentat în cisterna de inox la temperatură controlată.

Filosofia vinului

Vinurile rosé au devenit foarte populare în ultimii ani datorită gustului și adaptabilității lor, indiferent de sezon și asociere culinară. Acest rose din Merlot chiar dacă este degustat într-o zi toridă de vară, seara la cină sau noaptea în club, iarna în fața șemineului este mereu o alegere potrivită.

Note de degustare

Vin roz pal, Nativ Rosé de Averești îmbină corpul delicat al unui Rosé cu aromele puternice de Merlot. Notele florale se împletesc armonios cu nuanțele de fructe de pădure, creând un Rosé expresiv cu o personalitate memorabilă. Aciditatea bine echilibrată amplifică aromele și contribuie la un final proaspăt și rafinat.

Asocieri culinare

Bun de asortat cu carne de pasăre cu garnitură de legume, fructe de mare cu verdețuri aromate, desert de fructe.

NATIVUS: Expresia Terroir-ului!



DOMENIILE
AVEREȘTI

Nativus, Fetească Neagră de Averești, Vin Roșu Sec, 0.187 l - D.O.C. Huși

Podgoria Huși | 2023



Soi de viță de vie: Fetească Neagră

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): 5.17

Zahăr Rezidual (g/l): 1.4

Descrierea Gamei

NATIVUS, o gamă care, așa cum îi sugerează și numele, reprezintă expresia 100% naturală a terroir-ului din Averești și a simbolurilor bogate ale culturii Cucuteni.

Recoltare struguri

Strugurii au fost recoltați manual la un conținut de 240g/l zahăr când semințele au devenit coapte.

Vinificație

Strugurii au fost culeși în cursul diminetii și introduși în presa pentru macerare. Macerarea s-a făcut timp de 15 zile cu o ușoară răcire. Către sfârșitul macerării-fermentării atunci când vinul este trecut în cisternele de fermentație este întărită și fermentația malolactică.

Filosofia vinului

Cel mai notoriu soi de struguri românesc își găsește în acest vin expresia sa tipică pentru terroir-ul din Averești. Nici un amănunt nu a fost lăsat la voia întâmplării și din vie până în sticlă s-a urmărit crearea unui vin memorabil care să cinstească soiul și zona de unde provine.

Note de degustare

Vin roșu închis cu reflexii rubinii, Feteasca Neagră se remarcă prin arome complexe de prune, magiun și compot de vișine, cu nuanțe fine de fum în fundal. Gustul prezintă note rustice, caracteristice strugurilor roșii crescuți în zone mai reci, dominat de fructe roșii de pădure și cireșe negre. Mirosul include un ușor accent de piper alb, specific vinurilor roșii provenite din zone de altitudine.

Asocieri culinare

Bun de asortat cu cărnuri picante, proțapuri, preparate de zahana, coaste de porc.

NATIVUS: Expresia Terroir-ului!