



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: 10-12° C

Alcool %: 12.2

Aciditate totală (g/l): 5.85

Zahăr Rezidual (g/l): 38.4



DOMENIILE
AVEREȘTI

Nativus, Busuioacă de Averești, Vin Roze Demidulce, 0.75 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 230 g/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

Povestea Busuioacei de Bohotin se pierde în negura timpului, se spune că ar avea mii de ani, că ar fi fost vinul lui Ștefan cel Mare, că era foarte puțin inițial, doar câțiva zeci de butuci și că se facea foarte puțin vin și era scos doar la evenimente speciale, ceea ce îl facea memorabil, nemaipomenit. Noi vă propunem să aveți o experiență memorabilă cu acest vin și să vă bucurați de aromele care au încântat personalități importante din istoria și cultura României și nu doar.

Note de degustare

Vin roz intens, Busuioacă de Bohotin impresionează prin aroma sa vibrantă și complexă, cu note dominante de busuioc, flori de câmp, trandafiri și citrice coapte. Are un gust dulce-acrișor, cu o textură plăcută și un final persistent, care subliniază caracterul său unic și rafinat.

Asocieri culinare

Bun de asortat cu mâncăruri dulci-acrișoare și / sau picante și deserturi: torturi, checuri, prăjituri.

NATIVUS: Expresia Terroir-ului!