



FETEASCĂ NEAGRĂ BARRIQUE 0,75l - JUNIOR

Soi	Fetească Neagră - Denumire de Origine Controlată "Huși"
Tip vin	Rosu – Sec
Areal	Domeniile Averești – Podgoria Huși
Servire	Usor racit (14° C), decantor (20'-30') însoțit de o cină gustoasă și de prieteni.
Premii	Medalie de Argint – Premiile de excelență Vinul.ro & GastroArt.ro 2019
Vie - Struguri	Strugurii au fost culeși manual de pe o parcelă atent selecționată, caracterizată de un substrat nisipos, cu infuziuni de piatră și roca calcaroasă, și expoziție sud-estică. Recoltarea s-a realizat la un conținut de zahăr de 230g/l, în a doua decadă a lunii octombrie.
Vinificație	Boabele de struguri au fost desciorchinate fără zdrobire și încărcate în maceratoare, unde timp de 12 zile s-a urmărit îndeaproape procesul de macerare și fermentare. Desăvârșirea fermentației alcoolice și malolactice s-a realizat în vase de inox, iar maturarea a avut loc în baricuri de stejar românesc, timp de 24 de luni.
Filozofie	AVEREȘTI este cuvântul-cheie care desemnează nu orice Busuioacă, ci doar pe aceea originală, care se bucură de recunoașterea specialiștilor și amatorilor de decenii (unii spun chiar secole). Însă nu doar strugurii de Busuioacă și-au găsit aici cele mai bune condiții de sol și climă pentru a se exprima gustativ și aromatic într-o manieră autentică. Aici, Feteasca Neagră surprinde prin suplețe, echilibru și o tipicitate nemaîntâlnită în peisajul de astăzi. Feteasca Neagră de Averești cinstește rădăcinile sale moldovenești prin vinuri seducătoare prin prospețime, intensitate a gustului și calitate a aromelor care dau standardul de referință al soiului.
Organoleptic	Arome discrete de vanilie completate de note ciocolată. Gust dominat de prune uscate pe loznita. Final elegant, cu note ușor condimentate.
Date tehnice	
Alc (% vol.)	14%
Zahăr (g/l)	2.93
AcT	5.02
Lot	10
Nr sticle: bax / palet	4 / 280 sticle
Nr bax / rand	7 bax / rând
Greutate bax / palet	5,6 kg / 392 kg