



## **BUSUIOACĂ DE AVEREȘTI - DIAMOND MAGNUM**

**Recolta 2018**

**Soi** Busuioaca de Bohotin - Denumire de Origine Controlată "Huși"

**Tip vin** Rose – Demisec

**Areal** Domeniile Averești – Podgoria Huși

**Vie - Struguri**

Strugurii au fost recoltați dimineața până la ora 10, manual cu multă grijă, la un conținut de zahăr de 195g/l., apoi desciorchinați fără zdrobire. Boabele de struguri au fost răcite la o temperatură de 10° C și apoi introduse la macerat în presă timp de 6-8 ore.

**Vinificație**

După decantarea gravitațională timp de 24 ore, mustul a fost fermentat în vase de 2000L la 12° C timp de 18 zile. Pentru realizarea conținutului de zahăr fermentația controlată a fost oprită prin răcire la 5°C.

**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). Strugurii de Busuioacă aici și-au găsit cele mai bune condiții de sol și climă pentru a se exprima gustativ și aromatic într-o manieră unică - adeseori imitată, dar niciodată egalată. Aici, la Averești, prin cultivarea atentă a mai multor biotipuri de Busuioacă, iau naștere vinuri seducătoare prin prospețime, intensitate a gustului și calitate a aromelor care dau standardul de referință al acestui soi.*

**Organoleptic**

Aromă predominantă de busuioc, învăluită discret în note florale. Gust de fructe albe coapte și petale de trandafiri. Final elegant, cu note discrete de ierburi aromate.

**Servire**

Foarte bine răcit (8° C) însoțit de mulți prieteni și conversații lungi.

**Date tehnice**

**Alc (% vol.)** 13,50%

**Zahăr (g/l)** 9.7

**AcT** 6.22

**AcV** 0.46

**Lot** 28

**Cod EAN** 5941978101083

**Nr sticle: bax / palet** 2 / 144 sticle

**Nr bax / rând** 8 bax / rând

**Nr rând / palet** 9 rând / palet

**Greutate bax / palet** 3,28 kg / 427 kg

**Premii 2017** Medalie de Aur - International Wine Contest (recolta 2016) Bucharest 2017