



BUSUIOACĂ DE AVEREȘTI - NATIVA

Recolta 2019

Soi	Busuioacă de Bohotin - Denumire de Origine Controlată "Huși"
Tip vin	Rose – Demidulce
Areal	Domeniile Averești – Podgoria Huși
Vie - Struguri	Strugurii au fost recoltați manual cu multă grijă, la un conținut de zahăr de minim 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	Mustul e obținut în atmosferă controlată folosind ciclul de presare de scurtă durată și de presiune joasă. Decantarea mustului s-a făcut gravitațional, la rece. Mustul a fost fermentat în cisterne de inox la temperatură controlată.
Colecție	<i>Colectia Nativ este inspirată din simbolistica locului născută din Cultura Cucuteni, civilizație misterioasă care a creat numeroase repere vizuale inconfundabile pentru Recolta, Dealuri și Munții, Protecția Naturii și Apa Vieții. Sub semnul lor, dependent de echilibrul dintre ele, stă VINUL.</i>
Organoleptic	Numele îi provine din aromele puternice de busuioc de care vinul se bucură și zona în care a fost descoperit. Aroma roseului Nativa Busuioacă de Averești este intensă, un melanj delicat cu note de flori de câmp, trandafiri și citrice coapte – ceea ce face din acest vin un "spectacol de balet al gusturilor".
Servire	Bine răcit (8-10°C), bun de asortat cu mâncăruri dulci-acrișoare și deserturi: torturi, checuri, prăjituri.
Date tehnice	
Alc (% vol.)	12.60%
Zahăr (g/l)	38.2
AcT	5.47
AcV	0.34
Lot	5.2
Cod EAN	5941978100581
Nr sticle: bax / palet	6 / 330 sticle
Nr bax / rând	11 bax / rând
Nr rând / palet	5 rând / palet
Greutate bax / palet	9.36 kg / 540 kg
Premii 2019 (recolta 2016)	Medalie de Aur - Mondial du Rose, Cannes 2019
Premii 2016 (recolta 2015)	Medalie de Argint - International Wine Contest Bucharest 2016



DOMENIILE
AVEREȘTI