



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

**Recolta 2019**

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

**Tip vin** Rose – Sec

**Areal** Domeniile Averești – Podgoria Huși

**Vie - Struguri**

Strugurii au fost recoltați dimineața până la ora 10, manual cu multă grijă, la un conținut de zahar 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 ore.

**Vinificație**

După decantarea gravitațională timp de 24 ore, mustul a fost fermentat în vase de 2000L la 12° C timp de 18 zile.

**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**

Arome intense de busuioc completate de note florale. Gust dominat de fructe albe- într-un strat delicat de petale de trandafir. Final elegant, cu note ușor condimentate.

**Servire**

Foarte bine răcit (8° C) însoțit de muzică, dans și mulți prieteni.

**Date tehnice**

**Alc (% vol.)** 14,00%

**Zahăr (g/l)** 6.8

**AcT** 6

**AcV** 0.38

**Lot** 4.1

**Cod EAN** 5941978100888

**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**  
(recolta 2016)

Medalie de Aur - International Wine Contest Bucharest 2017  
Medalie de Aur - Concursul "Vin la Cultură" Iași 2017