



BUSUIOACĂ DE BOHOTIN demidulce - HERB

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	Macerarea s-a realizat timp de 24 de ore în cisterne, la 8° C, cu protecție de gaz inert și omogenizaj la fiecare 12 ore. Mustul rezultat este limpezit gravitațional, la temperatura de 10° C timp de 36 de ore. Fermentarea are loc în tancuri de inox, la o temperatură de 14-15° C. Sistarea fermentației alcoolice se face, la o tărie alcoolică de 12,5% vol, prin răcire la 4-6° C.
Colecție	<i>Herb, veche denumire românească a blazonului sau a unui neam nobil și tot Herb este definit de Oxford dictionary ca fiind cuvântul generic pentru plantele aromatice. Vinuri delicioase cu arome unice. O Busuioacă pentru fiecare!</i>
Organoleptic	Arome de busuioc și de grapefruit completate cu note de trandafir. Aciditatea bine integrată în corpul vinului este cea care conferă echilibrul perfect. Postgustul este lung, delicat și aromat cu un final de nectarine și urme de busuioc.
Servire	Servit bine răcit 8-10C, alături de mâncăruri dulci-acrișoare sau deserturi.
Date tehnice	
Alc (% vol.)	13,20%
Zahăr (g/l)	39.6
AcT	5.25
AcV	0.38
Lot	5.3
Cod EAN	5941978100918
Nr sticle: bax / palet	6 / 360 sticle
Nr bax / rând	15 bax / rând
Nr rând / palet	4 rând / palet
Greutate bax / palet	9.36 kg / 586 kg