



BUSUIOACĂ DE BOHOTIN demisec - HERB

Recolta 2018

Soi	Busuioacă de Bohotin - Denumire de Origine Controlată "Huși"
Tip vin	Rose – Demisec
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	Macerare timp de 6 ore în prese, la rece, la o temperatură de 8-10° C, sub protecție de gaz inert. Mustul ravac rezultat este limpezit gravitațional, la temp de 12 ° C timp de 32 de ore. Fermentarea are loc în tancuri de inox, timp de 20 zile la o temperatură de 12-14 ° C. Realizarea conținutului de zahar se face prin sistarea fermentatie alcoolice, prin racire 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 dominante de busuioc completate de note de muscat. Gust proaspăt cu tonuri subtile de cireșe și mere dulci. Final delicat, cu note de trandafir.
Servire	Servit răcit la 10-12C, împreună cu brânzeturi, pui.
Date tehnice	
Alc (% vol.)	13,50%
Zahăr (g/l)	9.7
AcT	6.22
AcV	0.46
Lot	28
Cod EAN	5941978100901
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