



## **BUSUIOACĂ DE BOHOTIN sec - HERB**

Recolta 2019

<b>Soi</b>	<b>Busuioacă de Bohotin</b> - Denumire de Origine Controlată "Huși"
<b>Tip vin</b>	Rose – Sec
<b>Areal</b>	Domeniile Averești – Podgoria Huși
<b>Vie - Struguri</b>	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.
<b>Vinificație</b>	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.
<b>Colecție</b>	<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>
<b>Organoleptic</b>	Arome de busuioc bine maturat și accente suave de trandafir. Gustativ, se simte un echilibru între notele de trandafir și cele de grapefruit, care conturează senzația de prospețime a vinului. Final lung, plăcut cu senzații dulci de fructe roșii.
<b>Servire</b>	Servit la 10-12° C alături de fructe de mare, pește.
<b>Date tehnice</b>	
<b>Alc (% vol.)</b>	13,60%
<b>Zahăr (g/l)</b>	5.4
<b>AcT</b>	5.77
<b>AcV</b>	0.38
<b>Lot</b>	2
<b>Cod EAN</b>	5941978100895
<b>Nr sticle: bax / palet</b>	6 / 360 sticle
<b>Nr bax / rând</b>	15 bax / rând
<b>Nr rând / palet</b>	4 rând / palet
<b>Greutate bax / palet</b>	9.36 kg / 586 kg