



## FETEASCĂ NEAGRĂ BARRIQUE - DIAMOND JUNIOR

Recolta 2019

Soi	Fetească Neagră - Denumire de Origine Controlată "Huși"
Tip vin	Roșu – Sec
Areal	Domeniile Averești – Podgoria Huși
Vie - Struguri	Strugurii au fost culeși manual de pe o parcelă atent selecționată, caracterizată de un substrat nisipos, cu infuziuni de piatră și rocă calcaroasă, și expoziție sud estică. Recolatarea s-a realizat la un conținut de zahăr de 230g/l., în a doua decadă a lunii octombrie.
Vinificație	Boabele de struguri au fost desciorchinate fără zdrobire și încărcate în maceratoare, unde timp de 12 zile s-a urmărit îndeaproape procesul de macerare și fermentare. Desăvârșirea fermentației alcoolice și malolactice s-a realizat în vase de inox, iar maturarea a avut loc în baricuri de stejar românesc, timp de 24 de luni.
Filozofie	<i><b>AVERESTI</b> 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). Însă nu doar strugurii de Busuioacă și-au găsit aici cele mai bune condiții de sol și climă pentru a se exprima gustativ și aromatic într-o manieră autentică. Aici, Feteasca Neagră surprinde prin sulețe, echilibru și o tipicitate nemaiîntâlnită în peisajul de astăzi. Feteasca Neagră de Averești cinstește rădăcinile sale moldovenești prin vinuri seducătoare prin prospețime, intensitate a gustului și calitate a aromelor care dau standardul de referință al soiului.</i>
Organoleptic	Arome discrete de vanilie completate de note de ciocolată. Gust dominat de prune uscate pe loznică. Final elegant, cu note ușor condimentate.
Servire	Ușor răcit (14° C), decantor (20'-30') însoțit de o cină gustoasă și de prieteni.

### Date tehnice

Alc (% vol.)	13.90%
Zahăr (g/l)	2.93
AcT	5.02
AcV	0.35
Lot	10
Cod EAN	5941978101205
Nr sticle: bax / palet	4 / 240 sticle
Nr bax / rând	6 bax / rând
Nr rând / palet	10 rând / palet
Greutate bax / palet	6.25 kg / 400 kg
Premii 2019 (recolta 2016)	Medalie de Argint - Premiile de excelență Vinul.ro & GastroArt.ro 2019