



FETEASCĂ NEGRĂ + BUSUIOACĂ DE BOHOTIN - HERB

Recolta 2016

Soi	Fetească Neagră + Busuioacă de Bohotin - Denumire de Origine Controlată "Huși"
Tip vin	Roșu – Sec
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 soiului de Busuioacă de Bohotin s-a făcut în cisterne rotative timp de 24 de ore la temperatura de 8°C. Macerarea - fermentarea strugurilor de Fetească Neagră s-a realizat în maceratoare la temperatura de 21°C timp de 10 zile, cu o ușoară scădere de temperatura la început, și apoi o ușoară creștere de temperatură spre final.
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. Cupaje savuroase și fresh!</i>
Organoleptic	Vin proaspăt cu arome explozive de fructe de pădure și note de frișcă, completate de fructe roșii și nuanțe fine de pământ și trufe. Gust plin, vesel, cu note rustice, variind de la fructe proaspete la tonuri de gem. Final fructat, bine punctat de aciditatea plăcută.
Servire	Servit ușor răcit la 12-14 C, alături de carne de vită sau purceluș.
Date tehnice	
Alc (% vol.)	14.70%
Zahăr (g/l)	5.1
AcT	5.25
AcV	0.42
Lot	2
Cod EAN	5941978100963
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
Premii 2019 (recolta 2016)	Medalie de Aur - International Wine Contest Bucharest 2019