



MUSCAT OTTONEL + SAUVIGNON BLANC SEC - HERB

Recolta 2018

Soi Muscat Ottonel + Sauvignon Blanc - Denumire de Origine Controlată "Huși"

Tip vin Alb – Sec

Areal Domeniile Averesti – 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 în cisterne timp de 12 ore, la temperatura de 10°C pentru soiul Muscat Ottonel și timp de 6 ore în prese la temperatura de 12°C pentru soiul Sauvignon Blanc. Limpezirea mustului s-a făcut gravitațional timp de 36 ore la temperatura de 11°C.

Colecție *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!*

Organoleptic Un vin cu o prospețime aparte, specifică microclimatului Averesti, unde notele de muscat se împletesc într-un mod armonios cu cele de coacăz negru. Gustul este amplu, ușor crocant, cu un final mediu- lung, citric, dar suficient de aromat pentru a crea o senzație suavă de răcorire a boltei palatine.

Servire Servit la 10-12° C împreună cu fructe de mare, paste în sos alb, rizotto.

Date tehnice

Alc (% vol.) 13,60%

Zahăr (g/l) 5.4

AcT 5.77

AcV 0.38

Lot 2

Cod EAN 5941978100970

**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