

TĂMĂIOASĂ ROMÂNEASCĂ + SAUVIGNON BLANC - HERB

Recolta 2018



Soi	Tămăioasă Românească + Sauvignon Blanc - Denumire de Origine Controlată "Huși"
Tip vin	Alb – 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 macerare în presă timp de 6-8 ore.
Vinificație	Macerarea s-a realizat timp de 10 ore, la temperatura de 12°C pentru soiul Tămăioasă Românească și timp de 6 ore pentru Sauvignon Blanc. Decantarea mustului s-a realizat gravitațional la temperatura de 11°C timp de 36 de ore. Fermentarea are loc la temperatura de 11°C în tancuri de inox.
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 de soc și ușoare nuanțe florale. În gust se simt notele de nuci și miere polifloră, ușor dulci, bine echilibrate de aciditatea plăcută care dau acestui vin un caracter aparte.
Servire	Servit la 10-12° C, alături de somon, scoici sau sorbet.

Date tehnice

Alc (% vol.)	14,50%
Zahăr (g/l)	11
AcT	5.7
AcV	0.41
Lot	2
Cod EAN	5941978100987
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