

TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ – CLASIC

Recolta 2017



Soi	Tămăioasă Românească - Denumire de Origine Controlată "Huși"
Tip vin	Alb – Demidulce
Areal	Domeniile Averești – Podgoria Huși
Vie - Struguri	Strugurii au fost recoltați în 2 etape, caracterizate de niveluri diferite de coacere/maturare.
Vinificație	Recoltarea strugurilor s-a făcut manual. Strugurii au fost macerati la temperaturi scăzute, iar presarea s-a făcut la rece. Fermentarea mustului a avut loc în vase de inox la temperaturi controlate.
Colecție	<i>La Averești am ales să redăm Podgoriei Huși renumele pe care și-l merită. Recunoșcători rodului pământului și istoriei locului producem sub colecția „Clasic” o serie de vinuri aromate, din soiurile românești cele mai îndrăgite.</i>
Organoleptic	Vin de culoare chihlimbarie cu arome imbutoare de pepene galben, iasomie și soc. Gustul este plăcut, lung cu nuanțe de miez de nucă și miere polifloră.
Servire	Bine răcit (8-10°C), savurați-l la deserturi pe bază de fructe și brânză, dar și la mâncăruri ușor aromate.
Date tehnice	
Alc (% vol.)	12,30%
Zahăr (g/l)	22,5
AcT	6,22
AcV	0,26
Lot	9,3
Cod EAN	5941978101359
Nr sticle: bax / palet	12 / 528 sticle
Nr bax / rând	11 bax / rând
Nr rând / palet	4 rând / palet
Greutate bax / palet	18,72 kg / 849 kg