



## **BUSUIOACĂ DE AVEREȘTI - DIAMOND JUNIOR**

**Recolta 2019**

<b>Soi</b>	<b>Busuioaca de Bohotin</b> - Denumire de Origine Controlată "Huși"
<b>Tip vin</b>	Rose – Demidulce
<b>Areal</b>	Domeniile Averești – Podgoria Huși
<b>Vie - Struguri</b>	Strugurii au fost recoltați dimineața până la ora 10, manual cu multă grijă, la un conținut de zahar de 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 ore.
<b>Vinificație</b>	După decantarea gravitațională timp de 24 ore, mustul a fost fermentat în vase de 2000L la 12° C timp de 18 zile.
<b>Filozofie</b>	<i><b>AVEREȘTI</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). Strugurii de Busuioacă aici și-au găsit cele mai bune condiții de sol și climă pentru a se exprima gustativ și aromatic într-o manieră unică - adeseori imitată, dar niciodată egalată. Aici, la Averești, prin cultivarea atentă a mai multor biotipuri de Busuioacă, iau naștere vinuri seducătoare prin prospețime, intensitate a gustului și calitate a aromelor care dau standardul de referință al acestui soi.</i>
<b>Organoleptic</b>	Arome intense de busuioc completate de note florale. Gust dominat de fructe albe- într-un strat delicat de petale de trandafir. Final elegant, cu note ușor condimentate.
<b>Servire</b>	Foarte bine răcit (8° C) însoțit de muzică, dans și mulți prieteni.
<b>Date tehnice</b>	
<b>Alc (% vol.)</b>	12.50%
<b>Zahăr (g/l)</b>	38.2
<b>AcT</b>	5.47
<b>AcV</b>	0.34
<b>Lot</b>	5.2
<b>Cod EAN</b>	5941978101366
<b>Nr sticle: bax / palet</b>	4 / 240 sticle
<b>Nr bax / rând</b>	6 bax / rând
<b>Nr rând / palet</b>	10 rând / palet
<b>Greutate bax / palet</b>	6.25 kg / 400 kg