



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Muscat Ottonel
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	440 hectare
PALIER DE GUST	Demidulce
AN DE RECOLTĂ	2017
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE • timp de 18 - 20 ore, la temperatura de 17 - 20°C. FERMENTARE • în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 15 - 20°C. MATURARE • în butelii la temperatura de 9 - 11°C. ÎMBUTELIERE • la rece. TIP ÎNCHIDERE • dop de plută naturală.
ALCOOL	12,5 %
ZAHĂR REZIDUAL	30,0 g/l
ACIDITATE	5,3 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, strălucitor. Culoare: galben - pai deschis, culoare care va câștiga cu trecerea timpului intensitatea specifică învechirii vinului la sticlă.
MIROS	Impresionează de la primul nas, întrucât se găsesc cu ușurință arome intense și persistente specifice soiului de fructe bine coapte, cum sunt piersicile, caisele, cu note de fructe exotice.
GUST	Demidulce, un vin plin, corpulent, catifelat și onctuos, cu dulceața bine echilibrată de aciditatea moderată specifică Regiunii Târnave. Gustativ confirmă senzațiile oferite în nas: piersici și caise parfumate, dar și litchi. Cu un foarte bun potențial de învechire, datorat acidității ridicate și restului rezidual de zaharuri, vinul va câștiga cu fiecare an petrecut la sticlă, având un excelent potențial de învechire.

ASOCIERI CULINARE

Poate însoți preparate asiatice cu sosuri dulci-acrișoare, legume tempura, cotlet de porc cu piure de mere, brânzeturi și deserturi precum tartele și plăcintele cu piersici și caise. Ideal a fi păstrat la o temperatură ambientală, constantă de 9-11°C și servit la temperatura de 12-14°C.