



JIDVEI
VINARS



JIDVEI[®]



CATEGORIE	Distilat exclusiv din vin
SOI	Fetească Regală, Riesling
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată
ZONA CULTIVATĂ	Fetească Regală: 760 de hectare Riesling: 240 de hectare
TIP	VSOP
PROCES DE VINIFICAȚIE	FERMENTARE În prezența levurilor
	DISTILARE În perioada noiembrie-iunie a anului următor recoltării
	MATURARE Minimum 5 ani în butoaie de stejar
ALCOOL	42 %

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede Culoare: galben-brun, cu accente de chihlimbar
MIROS	Vanilie, condimente, caramel, smochine
GUST	Scorțișoară, migdale, cuișoare, smochine, nuci prăjite

Vinarsul Jidvei îți dezvăluie un întreg univers de legendă și tradiție, în care truda este mereu răsplătită de natură. Sălbatic și înflăcărat la început, se domolește pe măsură ce timpul trece și respiră din ce în ce mai ușurat prin porii lemnului butoaielelor de stejar transilvănean. După ce s-a pregătit neîncetat pentru a-și etala noblețea, este scos la lumină și imbuteliat într-o sticlă cu formă sobră, simplă și elegantă, așa cum cere tradiția. Vinars Jidvei este rezultatul distilării unor vinuri excepționale obținute doar din struguri proaspeți.

Vinars Jidvei VSOP te va încanta prin gustul presărat cu note de fructe, condimente exotice, adieri fine de caramel, vanilie, ciocolată și nuci. Eleganța acestuia este sporită de lemnul de stejar în a cărui îmbrățișare protectoare s-a odihnit vreme de cel puțin cinci ani. Buchetul aromat și bine structurat, textura catifelată și onctuasă sunt dezvăluite atunci când Vinars VSOP Jidvei este turnat ritualic într-un pahar cu pântec rotund, în formă de lea, încălzit în căușul palmelor și savurat la temperatura camerei. Ritualul se va încheia cu un postgust armonios, stăruitor și greu de uitat.