

Sur Mer chardonnay

Vinificator: Răzvan Macici

An: 2022

Struguri: Chardonnay 100%

DOC: Murfatlar

Plantație: Vârsta viilor: 11 ani / Sol: argile și loessuri nisipoase / Expoziție: sud-est și sud /
Altitudine: 80-100 m.

Profil aromatic

fructe
exotice



piersici



vanilie



exotic



mineral



Recoltare / vinificație:

Strugurii crocanți, cu aciditate sprintă, sunt culeși cu grijă în zori, pe răcoare, în lădițe. Recoltați pe soi și vinificați separat, ciorchinii sunt păstrați peste noapte la rece și sortați cu atenție, bob cu bob. Mustul ravac este limpezit gravitațional sub pernă de gaz inert și fermentat într-o combinație de butoaie de lemn de stejar și cisterne de inox. O parte din vinul tânăr este trecut prin fermentația malolactică pentru un plus de aromă și cremozitate. Butoaiele de 225 de litri se rotesc periodic pe drojdia de fermentație. Astfel, păstrat în butoaie de stejar timp de 6 luni de zile, vinul se desăvârșește și crește în complexitate înainte de asamblarea finală și îmbuteliere.



Note de degustare:

Parfumat, dar în același timp elegant și delicat, Chardonnay Sur Mer 2022 etalează o structură aromatică modernă, exotică și atrăgătoare, cu arome de piersici coapte, pepene galben, tartă de lămâie și grapefruit, așezate pe un fundal vanilat, cu subtonuri minerale, bine reprezentate. Gustul prietenos, proaspăt și generos își echilibrează notele fructate exotice cu aciditatea citric-minerală, proaspătă și suculentă. Are dimensiune și o textură cremoasă, iar senzațiile citrice proaspete își păstrează intensitatea și persistența până în post gustul mineral-fructat, de grapefruit, cu tente lejere de alune prăjite, caju și flori albe.



Profil gustativ:

Zahăr rezidual: 1 gr/l, sec

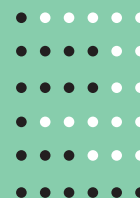
Alcool: 13,2% vol.

Aciditate: 5,48 gr/l (Tartaric ac.)

Taninuri:

Corp:

Fruct:



Servire:

Temperatură de servire: 10-12°C

Decantare / Aerare: 2 - 3 ani

Potențial de învechire: -

Asocieri gastronomice:



pește



paste



risotto



fructe de mare

Pahar recomandat:

(Riedel Veritas Oaked, Chardonnay)

