

Riviera Alb

Profil aromatic

intens



petale de
trandafir



fructe
exotice



prietenos



lejer



Vinificator: Răzvan Macici

An: 2021

Struguri: Muscat Ottonel, Sauvignon Blanc

DOC: Murfatlar

Plantație: Vârsta viilor: 7-11 ani / Sol: argile și loessuri nisipoase / Expoziție: sud-est și sud.
Altitudine 80–100 m.



Recoltare / vinificație:

Strugurii crocanți, proaspeți și cu aciditate sprintărie sunt culeși în zori, pe răcoare și adunați cu grijă 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 în cisterne de inox la temperatură scăzută. Vinurile tinere, se așează timp de câteva luni pe drojdia fină, înainte de realizarea cupajului final și îmbuteliere.



Note de degustare:

Un vin care livrează “bucurie” și “culoare” prin expresia sa fructată, directă și nedisimulată. O creație “solară”, cu o culoare galben-pai strălucitoare și arome intense de petale de trandafiri, piersici coapte, ananas și ghimbir, secondate de tonuri minerale de piatră încălzită, dar și de senzații mineral-sărate. Gustul bogat are o personalitate aparte, datorită duetului dintre impresiile dulci de fructe exotice, coapte și aciditatea precisă, crocantă și suculentă. Postgustul persistent vibrează într-un ritm fructat, proaspăt și intens.



Profil gustativ:

Zahăr rezidual: 24,2 gr/l, sec

Alcool: 12,5% vol.

Aciditate: 7 gr/l (Tartaric ac.)

Taninuri:

Corp:

Fruct:



Servire:

Temperatură de servire: 10-12°C

Decantare / Aerare: -

Potențial de învechire: -

Asocieri gastronomice:



vin de picnic



mâncare
asiatică



salata de fructe



brânzeturi



deserturi
ușoare

