

Sur Mer cuvée white

Profil aromatic

fructe
tropicale



piersici



citrice



floral



estival



Vinificator: Răzvan Macici

An: 2022

Struguri: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Fetească Regală

DOC: Murfatlar

Plantație: Vârsta viilor: 8 - 12 ani / Sol: argile și loessuri nisipoase / Expoziție: sud-est și sud
Altitudine: 80-100 m.



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 în cisterne de inox la temperatură scăzută. Vinurile tinere sunt păstrate timp de câteva luni pe drojdia fină, înainte de realizarea cupajului final și de îmbuteliere.



Note de degustare:

Proaspăt, parfumat și prietenos, Sur Mer Cuvée Alb impresionează prin expresia sa aromatică exotică, construită cu ajutorul unor note coapte și dulci de mandarine, piersici și mere roșii, suculente, pe care le "înviează" cu senzații de citrice și vegetale. Gustul bine structurat etalează o prospețime fructată, fiind suculent și rotund, cu o bună aciditate de citrice coapte și o mineralitate sărată. Postgustul își menține intensitatea fructată o bună perioadă de timp, fiind caracterizat de o combinație de senzații vii și "colorate" fructat-florale.



Profil gustativ:

Zahăr rezidual: 2,80 gr/l, sec

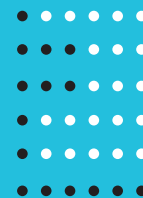
Alcool: 12,5% vol.

Aciditate: 6,6 gr/l (Tartaric ac.)

Taninuri:

Corp:

Fruct:



Servire:

Temperatură de servire: 10-12°C

Decantare / Aerare: -

Potențial de învechire: -

Asocieri gastronomice:



pește



fructe de mare



pui



mâncare
asiatică



Pahar recomandat:

(Degustazione White, Sauvignon Blanc)

