

# Bag in Box Sauvignon Blanc

*Struguri: Sauvignon Blanc*

*An de recoltă: 2018*

*Podgoria: Dealu Mare*

*Tip: Demisec - 11,80 g/l*

*Concentrație alcoolică: 13% vol.*

*Treaptă de calitate: DOC - CMD*

*Aciditate totală: 6,86 g/l*



## Particularități de vinificație

Anul 2018 a oferit strugurilor de Sauvignon Blanc din viile Budureasca exact atât soare și ploii cât a fost necesar pentru ca aceștia să atingă nivelul necesar de maturitate. Fermentația a avut loc la temperaturi scăzute, de circa 10-14°C, obținându-se astfel un vin cu caracteristici unice, tipice soiului.



## Note de degustare

Vin de culoare galben-verzuie, cu arome puternice și pătrunzătoare de fructe tropicale și soc. Gustul plăcut de acrișe coapte și aciditatea proaspătă întregesc vinul, susținând un final lung și catifelat.



## Asocieri cu preparate culinare

Poate fi asociat cu preparate pe bază de pui, pește, fructe de mare sau cu diverse brânzeturi, preferabil nematurate.



## Temperatura ideală de servire

Recomandăm servirea vinului la o temperatură de 10-12°C.

