

Bristena Busuiacă de Bohotin

Struguri: Busuioacă de Bohotin

An de recoltă: 2018

Podgoria: Dealu Mare

Tip: Dulce - 51,70 g/l

Concentrație alcoolică: 13% vol.

Treaptă de calitate: DOC - CMD

Aciditate totală: 7,2 g/l



Particularități de vinificație

Cultivăm Busuioaca de Bohotin pe 6 hectare de viță de vie, de unde obținem acest vin elegant și foarte bine structurat. După ce au fost presați, strugurii au avut parte de o fermentare la temperatură scăzută timp de 3-4 săptămâni, pentru a păstra zaharurile naturale, oferind armonie între aromele varietale și senzația de dulce.



Note de degustare

Având o culoare roz închis, trandafirie, vinul cucerește prin aromele de dulceață de zmeură și căpșuni. Corpolența sa și echilibrul bun între zahăr și aciditate, conferă acestui vin un final catifelat.



Asocieri cu preparate culinare

Poate fi asociat cu deserturi pe bază de fructe, brânzeturi sau ciocolată.



Temperatura ideală de servire

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

