

# Origini Oro Manisa

Struguri: *Chardonnay, Tămâioasă Românească*

An de recoltă: 2018

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Sec - 3,90 g/l*

Concentrație alcoolică: *13,5% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *6,57 g/l*



## Particularități de vinificație

Strugurii au fost culeși la maturitatea lor completă, mai apoi fiind zdrobiți și puși în presă. Doar mustul obținut liber a fost folosit pentru acest vin. Fiecare soi de struguri a fost fermentat separat, folosindu-se drojii timp de 48 ore pentru a conferi mai multă intensitate aromelor. Chardonnay-ul s-a fermentat în butoaie de stejar american timp de circa 3 luni, înainte de a fi amestecat cu Tămâioasa Românească.



## Note de degustare

Culoare galben aurie, cu nas de flori de câmp și condimente exotice. Vin cu gust plăcut de caise coapte și miere de albine, cu accente de făgure de miere. Persistența este foarte bună, iar textura vinului este catifelată.



## Asocieri cu preparate culinare

Poate fi servit alături de piept de pui la grătar, file de somon în sos de iaurt cu hrean, creveți sau brânzeturi semidure.



## Temperatura ideală de servire

Recomandăm servirea vinului la o temperatură de 12-14°C.



Recolta 2012

BRONZ - Int. Wine & Spirit Competition 2014



Recolta 2012

BRONZ - International Wine Challenge 2014



Recolta 2012

MENȚIUNE - Decanter World Wine Awards 2014

