

Premium Busuioacă de Bohotin

Struguri: *Busuioacă de Bohotin*

An de recoltă: 2019

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Sec* - 3,39 g/l

Concentrație alcoolică: 13,5% vol.

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: 6,58 g/l



Particularități de vinificație

Strugurii bine copti de Busuioacă de Bohotin au fost culeși manual din cele mai bune parcele ale viilor Budureasca și lăsați în contact cu piețele timp de 48 ore. După aceea au fost presați ușor, pentru a extrage aromele primare, fără taninuri. Procesul de fermentație la temperaturi scăzute a adus vinului un plus de arome fructate, făcând din acest rosé un vin elegant și ușor de băut.



Note de degustare

Vinul etalează o culoare rosé pal, caracteristică soiului de struguri din care este creat. Debutează cu note parfumate de petale de trandafir și flori de cireș. Gustativ, se remarcă prin arome ce amintesc de cășune și rodie, cu aluri citrice care îi conferă un caracter proaspăt și tonic. Finalul este prelung și fructat în același timp.



Asocieri cu preparate culinare

Poate fi servit foarte bine ca aperitiv sau asociat cu fructe de mare, paste, carne de pui sau brânzeturi proaspete.



Temperatura ideală de servire

Se recomandă servirea vinului la o temperatură de 7-9°C.

