



## VALAHORUM

SAUVIGNON BLANC  
2018



### TIP VIN:

Alb sec, I.G. Dealurile Olteniei

### AREAL:

Strugurii au fost culeși de pe colinele domoale și însoțite ale Podgoriei Drăgășani. Expoziție: Sud-Est. Sol: cernoziom cu un conținut ridicat de argilă. Elevație: 200 metri.

### VINIFICAȚIE:

Culeși manual, în lădițe, strugurii au fost păstrați peste noapte într-o camera frigorifică. Dimineața, proaspeți și plini de arome, ciorchinii au fost sortați manual. S-au păstrat numai boboșele pline și frumos rumenite de soare. După câteva ore de macerare la rece, pe pielea strugurilor, mustul ravac a fost extras cu atenție și limpezit, iar mai apoi inoculat cu drojzii selecționate și fermentat în Crama Mennini, într-o cisternă din inox la temperatură scăzută. Vinul tânăr a fost ținut două luni pe drojdia fină de fermentație pentru un plus de complexitate și prospețime.

### NOTE DE DEGUSTARE:

Culoarea este un verde deschis cu ușoare nuanțe gălbui. Arome proaspete de smochine necoapte, fructe tropicale și floare albă de soc. Gustativ, vinul ne oferă o aciditate bine echilibrată și persistentă, vioiciune și un echilibru fin între nuanțele de soc, ardei gras macinat, pere zemoase și piersică albă. Delicios acum când este proaspăt, dar bine păstrat poate câștiga în complexitate.

### SERVIRE:

10-12 grade Celsius. Excelent alături de fructe de mare, pește, asparagus quiche, gazpacho, salata Caprese, salata de vinete, tabbouleh, brânzeturi proaspete și preparate din bucătăria Thaiandeză.

Lansat în martie 2019!