



Busuioacă  
2019



**TIP VIN:**

Roze sec, DOC-CMD Dealu Mare.

**AREAL:**

Cele mai bune plantații de pe terasele însorite din Gura Vadului, Podgoria Dealu Mare. Expoziție sudică. Sol calcaros, cochilifer cu concentrație bună în argilă. Elevație 350 metri.

**VINIFICAȚIE:**

Culeși în lădițe la primele ore ale dimineții, odată ajunși la crama, strugurii au fost sortați cu răbdare. Mustul a fost extras la temperaturi scăzute și păstrat timp de 48 de ore, în vase de inox, la 8 grade Celsius, pentru obținerea unor arome proaspete și specifice acestui soi. Fermentarea alcoolică a avut loc la 14 grade Celsius, vreme de patruzeci de zile, iar după o scurtă perioadă de păstrare pe drojdiile fine, vinul a ajuns să fie îmbuteliat la finalul lunii noiembrie.

**NOTE DE DEGUSTARE:**

Culoarea vinului este un roze arămiu, strălucitor. Aromele predominante sunt cele de flori de piersic și petale de trandafir, cărora li se alătură o nuanță de gutuie coaptă și floare de vanilie. Gustativ, descoperim un vin rotund și bine structurat, unde aciditatea asigură note proaspete de cireșe, zmeură, litchi și senzație de busuioc. Vinul este generos, cu o textură fină și un final persistent, echilibrat.

**SERVIRE:**

10 – 12 grade Celsius. Un partener excelent pentru fructe de mare, pește, paella, ghiveci, ostropel de pui cu mămliguță cu trufe sau chisăliță de cireșe cu pandișpan.

Lansat în decembrie 2019