



TOHANI ROMÂNIA
VINURI DE CREAȚIE

Cuvee Tohani

Busuioacă, Pinot Noir, Shiraz
2022



TIP VIN:

Rose sec, DOC - CMD Dealu Mare.

AREAL:

Latitudine: 45°02' - 45°04' latitudine nordică; Longitudine: 26°23' - 26°26' longitudine estică. Climă: Temperat continentală cu influențe mediteraneene, temperatura medie anuală 10° Celsius, precipitații medii anuale 513 mm; Relief: Subcarpați, altitudine medie 500 m, expunere sudică; Tip de sol: Brunroșcat de pădure cu calcar.

VINIFICAȚIE:

Strugurii au fost culeși manual în lădițe de 15 kg, ulterior au fost sortați cu grijă. Partenerii de cupaj au fost vinificați separat, macerarea la rece pentru Busuioacă a durat aproximativ 36 de ore, iar pentru Pinot Noir și Shiraz doar câteva ore. Fermentația alcoolică la temperatură controlată s-a făcut la 13-14 grade Celsius, în vase de inox, vreme de 10-15 zile. Vinurile tinere au fost păstrate separat timp de cinci luni pe drojdia fină de fermentație, până la realizarea cupajului final.

DEGUSTARE:

Se remarcă printr-o culoare strălucitoare de aur roz, cu arome irezistibile de fructe de vară coapte și gust plăcut de zmeură și căpșune, conturate de citrice mediteraneene de greșfruit roz. Finalul proaspăt, tonic și exuberant, completează tabloul aromatic.

SERVIRE:

7° - 9° Celsius. De servit ca aperitiv, alături de preparate din fructe de mare sau din bucătăria mediteraneană orientală.

NOTE ANALITICE:

Concentrație alcoolică=13% vol.; Zahăr rezidual=1,3 g/l; Aciditate totală=6,02 g/l; Aciditate volatilă=0,46 g/l.