



TOHANI ROMÂNIA
VINURI DE CREAȚIE

Cuvee Tohani

Cabernet Sauvignon,
Fetească Neagră, Merlot
2021



TIP VIN:

Roșu 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 iar ulterior au fost sortați cu grijă. Macerarea boabelor de struguri a durat între 3 și 4 zile iar fermentația alcoolică controlată la 24°-28 °C, între 7-10 zile, pe piele. După un an de maturare la baricuri și budane vinul a fost cupajat, după care au mai urmat șase luni de învechire în sticlă.

DEGUSTARE:

Roșu rubiniu închis, cu arome ce amintesc de mure coapte, prune uscate și fine tușe condimentate de piper și cuișoare. În gust este plăcut, amplu, elegant și versatil. Fructele negre de pădure, taninurile bine integrate și finalul lung și mătăsoș, definesc calitatea incontestabilă a vinurilor de Tohani!

SERVIRE:

15°-16° Celsius. De asociat cu preparate din piept de rață, vită sau berbec.

NOTE ANALITICE:

concentrație alcoolică=14,5% vol.; zahăr=2,7 g/l; aciditate totală=5,58 g/l; aciditate volatilă=0,50 g/l.