



TOHANI ROMÂNIA
VINURI DE CREAȚIE

MOȘIA DE LA TOHANI

Shiraz
2020



TIP VIN:

Roșu demisec, D.O.C. - C.M.D. Dealu Mare- Tohani

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:

După recoltarea manuală în lădițe de 15 kg a urmat selecția și sortarea boabelor de struguri. Macerarea la rece a durat undeva între patru și cinci zile, apoi fermentația alcoolică controlată la 24°-28° Celsius vreme de 10-15 zile.

DEGUSTARE:

Culoare tipică de Syrah: rubiniu-indigo, extractiv. Aromele sunt de fructe roșii coapte și zemoase, învăluite pe alocuri de o floralitate tomnatică. Cireșe negre și vișine, prune în magiun și dulceață de afine. Se completează cu izuri condimentate de piper negru și scorțișoară. Gustativ atrage atenția prin suculență și moliciune. Fructele roșii supracoapte ce se dezvoltă progresiv, dezvăluie un caracter duios și elegant. Condimentele, atât de tipice soiului, rămân pregnante într-un postgust prelung.

SERVIRE:

15°-17° Celsius. Recomandat alături de preparate din cărnuri ușoare, brânzeturi cu mușci, paste cu sos roșu sau pizza.

NOTE ANALITICE:

concentrație alcoolică=13,5% vol.