



Chardonnay
2019



TIP VIN:

Alb sec, D.O.C.-C.M.D. Dealu Mare.

AREAL:

Cele mai bune plantații de Chardonnay de pe terasele însorite din Gura Vadului, Podgoria Dealu Mare. Sol argilos cu depozite cochilifere. Elevație 200-300 metri.

VINIFICAȚIE:

Strugurii au fost selecționați din cele mai bune plantații și au fost recoltați manual. Aduși la cramă în lădițe, strugurii au fost sortați cu bob cu bob. Mustul ravac, extras cu atenție și limpezit, a fost inoculat cu drojzii selecționate și a fost fermentat la temperatură controlată. Un procent de 25% din vin a fost fermentat lejer în butoaie vechi de stejar franțuzesc, pentru a obține un plus de complexitate și o delicată extracție aromatică. Vinul tânăr a fost păstrat pe drojdia fină pentru un plus de complexitate.

NOTE DE DEGUSTARE:

Culoarea este galben-aurie cu nuanțe verzui. Arome florale, citrice, fructe tropicale și pepene galben. Gustativ, vinul este expresiv, proaspăt și persistent, cu nuanțe de pere coapte, coajă de portocală dulce-amăruie și o aciditate fină și echilibrată de cea nobilă și rară mineralitate. Arome fine și bine echilibrate extrase din lemnul de stejar. Delicios acum când este proaspăt, va câștiga în complexitate în următorii doi ani.

SERVIRE:

10-12 grade Celsius. Excelent alături de pește oceanic sau de apă dulce, sushi, fructe de mare, carne de pasăre, brânzeturi fine și preparate pe bază de legume, fructe galbene.

Lansat în mai 2020!