



TOHANI ROMÂNIA
VINURI DE CREAȚIE

VALAHORUM

Busuioacă
2022



TIP VIN:

Rose 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.

DEGUSTARE:

Rose cu o culoare pală și delicată, caracteristică pentru varietate. Degustătorul este întâmpinat cu note de petale de trandafir și flori de cireș, fragi și zmeură. Gustul este alintat de senzațiile de rodie și căpșune, iar tușele citrice acordă vinului o tonicitate proaspătă și revigorantă. Final lung și zemos, definit de fructe roșii.

SERVIRE:

7 – 9 grade Celsius. De servit ca aperitiv sau asociat cu fructe de mare, paste cu sosuri parfumate sau brânzeturi proaspete.