



DOMENIILE TOHANI

TARAMUL VINULUI ROSU



PRINCIAR FETEASCA NEAGRA SPECIAL RESERVE 2012

	SOI	FETEASCA NEAGRA - 2012 DOC-CMD Dealu Mare
	TIP VIN	ROȘU SEC
	AREAL	7 Coline Tohani, zona Dealu Mare
	NOTE DEGUSTARE	Soi emblematic românesc cu o culoarea tipică pentru o Fetească violet-rubiniu. Nasul se deschide cu note de fructe coapte: prune, vișine sau cireșe amare. Imediat descoperim notele de vanilie și cuișoare. Gustativ găsim un vin fructat, un corp zvelt, un post gust lung ce ne amintește aromele descoperite în miros. Un vin tânăr, echilibrat și mătur.
	VIE PARTICULARITATI	Producție din vie tânără, 10 tone/ha, struguri culeși la maturitate deplină
	AN RECOLTA	2012
	PROCES DE VINIFICATIE	Strugurii sunt culeși manual în ladite, fiind apoi selectați cu atenție pe mesele de sortare. Macerarea la rece durează între 3 și 4 zile. Fermentația alcoolică este controlată la 24-28 °C între 8-10 zile, cu adăugare de drojdii selectate. Maturare în baric din stejar american 6 - 12 luni.
	SERVIRE	14-18 grade Celsius. Asocieri culinare: mezeluri sau brânzeturi maturate, deserturi pe bază de ciocolată neagra
	DATE TEHNICE	13,5% vol. alc. , Zah.= 3,2 g/l.
	VINIFICATOR	Albertus van der Merwe, Marin Ion
MEDALII		

Safră 2014. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.