



DOMENIILE TOHANI
TARAMUL VINULUI ROSU



MOSIA DE LA TOHANI
CUVEE DOLETTE 2014

	SOI	CUPAJ DIN DIVERSE SOIURI DE BUSUIOACA DOC-CMD Dealu Mare
	TIP VIN	SEC
	AREAL	7 Coline Tohani, zona Dealu Mare
	NOTE DEGUSTARE	O culoare tipica pentru o Busuioaca racoritoare – rose pal. Prima impresie olfactiva ne aduce note de busuioc usor uscat, de trandafiri rosii de vara, senzatii de fructe rosii coapte si zemoase. In gura il descoperim tonic, racoros, cu o dulceata ce-i da nota de eleganta, dulceata de trandafiri, de zmeura si fructele rosii suculente, cu o tusa de vanilie se definesc in gustul complex, dar delicat, un post gust lung si tonic.
	VIE PARTICULARITATI	Productie din vie tanara (anul 4), 8 tone/ha, struguri culesi la maturitate deplina
	AN RECOLTA	2014
	PROCES DE VINIFICATIE	Strugurii sunt culesi manual, fiind apoi selectati cu atentie pe mesele de sortare. Macerarea la rece a boabelor de struguri durează 2 - 3 zile. Fermentatia alcoolica (100% prin adaugare de drojdii selectionate) este controlata la 13 -14 °C între 10 - 15 zile.
	SERVIRE	8 - 10 grade Celsius. Asocieri culinare: salate usoare de vara, fructe de mare, peste rosu sau desertucu cu fructe.
	DATE TEHNICE	13,5% vol. alc. , Zah.= 1,6 g/l.
	VINIFICATOR	Albertus van der Merwe, Marin Ion
MEDALII	Premiul de excelenta de la concursul de Vinuri Bucuresti - 2012	

FISA TEHNICA - Copacul Vietii - CUVEE DOLETTE

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