

CASTEL STÂRMINA TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ

Un vin alb demidulce, vesel și jucăuș, cu un profil aromatic floral complex.

NOTE DE DEGUSTARE

Un demidulce armonios gustativ și mătăsoș. Culoarea este galben auriu, iar nasul delicat imprimă senzații de grapefruit și soc. Gustul aduce arome de miere de tei, flori de salcâm și iasomie. Deține o aciditate revigorantă, ce îmbogățește experiența degustării.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Tămâioasă Românească 100%	12.0 % vol.	21.18 g/l	5.73 g/l	15.000 sticle

DE LA STRUGURE LA VIN

TIPUL DE SOL

Argiloiluvial cu pietrișuri, nisipuri și marne.

CARACTERISTICI ALE PLANTATIEI

Clima: Temperat - Continentală cu influențe mediteraneene

Expunere Sol: Sud - Sud/Vest

Precipitații: 400 - 600 LT anual

VINICAȚIE

Vinificație varietală. Strugurii au fost macerați la temperaturi scăzute, pentru a păstra prospețimea și intensitatea aromelor, iar presarea s-a făcut la rece. Fermentarea mustului a avut loc în vase de inox la temperaturi controlate.

SERVIRE

8° – 10° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

Se consumă ca atare, sau în asocieră cu pește, pui, paste. Bun companion al deserturilor din fructe sau vanilie.

