

CASTEL BOLOVANU TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ

Un vin alb demisec aromat și echilibrat, cu puternice note florale și fructate, cu un gust caracteristic soiului.

NOTE DE DEGUSTARE

Bogat aromatic - flori de tei și de salcâm, pere, fagure - gustativ se prezintă catifelat și suculent, cu un accent amintind de caisele zemoase.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Tămâioasă Românească 100%	12.5 % vol.	8.34 g/l	5.55 g/l	20.000 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. Macerarea s-a realizat la temperatură joasă și controlată pentru a menține aromele fructate și florale, vinul păstrându-și astfel prospețimea mai mult timp., 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

Complexitatea îi este echilibrat pusă în valoare de restul de zaharuri (demisec), ceea ce-l recomandă alături de (foitaje cu) ciuperci sau brânzeturi, ori de legume la grătar.

