BUDUREASCA FETEASCĂ ALBĂ 2009 SEC

Soi: Fetească Albă
Treaptă de calitate: DOC-CT Dealu Mare
Alcool: 13,5%
Aciditate totală: 5,69
Zahăr remanent: 2,13

NOTELE VINIFICATORULUI:

Culoare verde pal, buchet de pere coapte şi piersici, note bine echilibrate pe cerul gurii, cu un final curat şi proaspăt, datorită unei bune acidităţi.

PARTICULARITĂŢI DE VINIFICAŢIE

Acest vin este fermentat cu ajutorul unei drojdii special selectate, pentru a scoate în evidenţă aromele fructate. Fermentarea a durat o lună pentru a se finaliza. După fermentare, vinul a fost lăsat pe drojdie pentru încă trei luni. În acest interval de timp, vinul se amestecă pe drojdie cel puţin o dată pe săptămână, procedeu numit batonaj, ceea ce oferă vinului corpolenţă şi o uşoară dulceaţă.

RECUNOAŞTERE INTERNAŢIONALĂ

Mundus Vini Intl. Wine Awards 2010 - argint

BUDUREASCA
VINURI NOBILE ROMÂNEȘTI