



ORIGINI FETEASC NEAGR 2007 SEC

Soi: Feteasc Neagr
Treapt de calitate: DOC-CMD Dealu Mare
Alcool: 13,5%
Aciditate total : 4,70
Zah r remanent: 3,16

NOTELE VINIFICATORULUI:

Culoare rubinie intens , arome puternice de piper
negru i o atingere de scor i oar .
Structur foarte bun , cu echilibru între lemn i
taninii naturali.
Are un foarte bun poten ial de învechire.

PARTICULARIT I DE VINIFICA IE

Strugurii sunt cule i doar când sunt pe deplin cop i,
ceea ce confer vinului mai multe note de fruct i
condiment (pe nas i palat).
Procesul de fermentare pe pieli e dureaz pân la 15
zile, apoi urmeaz presarea i numai primul must
este folosit în vinificare.
Urm torul pas, fermenta ia malolactic , face vinul
mai rotund i mai delicat.
Este maturat în baricuri din stejar timp de 6 luni.

RECUNOA TERE INTERNATIONAL

Decanter 2009 - commended
Decanter 2008 - commended



BUDUREASCA
VINURI NOBILE ROMÂNESTI