



BUDUREASCA FUME 2008 DEMISEC

Soiuri: Sauvignon Blanc, Feteasc Alb , Riesling
Treapt de calitate: IG Dealurile Munteniei
Alcool: 12,6%
Aciditate total : 5,56
Zah r remanent: 5,73

NOTELE VINIFICATORULUI:

Culoare auriu blând , amestec de flori i vanilie la nas, moale i fructos pe cerul gurii, cu o atingere de stejar i cu o impresie de dulcea pe final.

PARTICULARIT I DE VINIFICA IE

Fume este un cupaj de Sauvignon Blanc, Feteasc Alb i Riesling. Dup presare, mustul de Sauvignon Blanc a fost fermentat în butoaie de stejar fran uzesc timp de 3 luni i in timpul fermenta iei drojdia a fost amestecat cel pu in o dat pe s pt mân (procedeu numit batonaj), ceea ce confer mai mult corpolen i dulcea vinului. Fermentarea a fost stopat la 6 g. de zah r natural. Dup fermentare, cele trei vinuri au fost cupajate.

RECOMANDARE DE CONSUM

Temperatura de servire: 10 - 13° C.



BUDUREASCA
VINURI NOBILE ROMÂNESTI