



Sauvignon

Originile seculare franceze și specificul Dealurilor Tirolului ne oferă un vin ce aduce în pahare terroir-ul și maturitatea viilor noastre plantate în 2009.

De culoare galben-verzuie, cu o aciditate bine integrată într-o notă unitară, dezvăluie arome primare și secundare, între care predomină cele de soc proaspăt înflorit și ușoare note verzi de urzică.

INDICAȚIE	DOP/DOC-CMD Banat – Dealurile Tirolului
VARIETATE	Sauvignon blanc 100%
PROVENIENȚĂ	două plantații Sauvignon în Tirol și planții din 2009 și 2016
RECOLTARE	prima decadă a lunii septembrie
RANDAMENT	6500 kg/ha = 4160 l/ha vin = 64%
VINIFICARE	Strugurii Sauvignon, aleși cu atenție din podgoriile Valeaeden, au fost culeși manual și vinificați cu intervenții minime în crama noastră cu flux gravitațional. Evitând pomparea și contactul cu oxigenul am permis vinului să exprime cu sinceritate terroir-ul Tirolului. După maturarea inițială, vinul a fost îmbuteliat și ulterior învechit în sticlă.
ÎMBUTELIERE	iulie
DATE LA ÎMBUTELIERE	Alcool 12% Vol.; pH 3.05; Aciditate totală 8.40 g/l