Domeniul Bogdan

DOMENIUL BOGDAN
PREMIUM CUVÉE CHRISTIAN

AN	2023
SOI	Riesling Muscat Ottonel
TIP VIN	Alb, sec, ecologic DOC-CMD, Murfatlar
VITICULTURA	Strugurii sunt culeși manual și adunați în lădițe de capacitate mică (10kg) la final de August. Sol: Cernoziom, pe pat de roci calcaroase Sistem de conducere: Cordon unilateral Producție: 7t/ha
VINIFICAȚIE	Ajunși la cramă strugurii sunt desciorchinați iar boabele sunt trecute prin zdrobitorul cu acțiune centrifugă. Apoi urmează presarea strugurilor și limpezirea gravitațională a mustului. Fermentarea a avut loc la o temperatură de 14°C timp de 15 zile, temperatură la care este favorizată păstrarea aromelor varietale.
MATURARE ȘI ÎNVECHIRE	Vinul a fost păstrat pe in cisterne de inox până la momentul îmbutelierii.
TRĂSATURI ORGANOLEPTICE	•Culoare: alb gălbui cu reflexii verzui; •Olfactiv: aroma tipică de Muscat este completată de note florale, precum margarete sau flori de câmp, iar Rieslingul aduce aportul de citrice și miez de nucă proaspătă; •Gustativ: gust amplu, proaspăt si echilibrat cu corp mediu.
PARAMETRI	• Volum alcool: 11,5 % • Aciditate totală: 5 g/l • Zaharuri reziduale: 1,8 g/l
TEMPERATURA DE SERVIRE	7°-9° C
ASOCIERE GASTRONOMICĂ	Plăcintă cu brânză și stafide, terină de gâscă, piept de curcan la grătar cu sos de muștar si miere, brânzeturi precum Raclette sau Saint-Nectaire.

Premium Organic Wine