Domeniul Bogdan

PREMIUM RIESLING

AN	2021
SOI	Riesling (100%)
TIP VIN	Alb, sec DOC-CMD, Murfatlar
VITICULTURA	Strugurii sunt culeși manual și adunați în lădițe de capacitate mică (10kg) în jumătatea lunii Septembrie. Sol: cernoziom, pe pat de roci calcaroase Sistem de conducere: Cordon unilateral Producție: 7t/ha
VINIFICAȚIE	Ajunși la crama strugurii sunt desciorchinați iar boabele trecute printr-un zdrobitor cu acțiune centrifugă. Temperatura lor este coborâtă la aproximativ 5°C și sunt presați blând cu ajutorul presei pneumatice, iar apoi mustul este limpezit gravitațional. Fermentarea este controlată, cu drojdii selecționate, la o temperatură de 14°C timp de 15 zile.
MATURARE ȘI ÎNVECHIRE	Vinul a fost păstrat în cisterne de inox până la momentul îmbutelierii. După fermentația alcoolică vinul a fost maturat pe drojdii o lună si jumătate cu batonaj periodic.
TRĂSATURI ORGANOLEPTICE	•Culoare: galben pai de intensitate medie. •Olfactiv: nas curat unde întâlnim note vegetale, măr verde, citric, persică necoaptă și mineralitate pronunțată. •Gustativ: proaspăt, aciditate bună cu arome de fructe albe de sezon, piersică, citric cu final bun.
PARAMETRI	• Volum alcool: 12 % • Aciditate totală: 5,7 g/l • Zaharuri reziduale: 1,4 g/l
TEMPERATURA DE SERVIRE	8°-10° C
ASOCIERE GASTRONOMICĂ	Fructe de mare, crustacee sau curcan la cuptor

Premium Organic Wine