

T C R R A A N M T A U



Soi:	Chardonnay & Sauvignon Blanc
An de recoltă: Lot :	2017 207.17.01
Clasificare:	DOC – CMD MURFATLAR
Tip vin:	Sec
Note:	Un cupaj clasic între două dintre cele mai bine apreciate soiuri internaționale, din care se obțin vinuri total diferite. Tocmai diferențele acestea fac din cupajul celor doi "granzi" un complex aromatic și gustativ unic, în care onctuositatea chardonnayului, baricat timp de 18 luni de la momentul fermentării până la momentul cupajării, într-un mix de baricuri de stejar francezesc, este completată și echilibrată de aciditatea, prospețimea, unica, a Sauvignonului Blanc fermentat și maturat în cisterne de inox.
Culoare:	Galben – auriu cu reflexii verzui
Vie – particularități:	Poziție plantație - platou înclinat cu expoziție sud+vest Insolație – 2.000 ore (peste media țării) Precipitații – sub 400ml/an Sol – calcaros, ușor argilos
Vinificație:	Strugurii au fost recoltați manual, în lădițe, și sortați fiind îndepărtați strugurii nesănătoși, necopti și impuritățile vegetale înainte de desciorchinare și presare. Mustul obținut a fost fermentat în două moduri diferite, la inox, respectiv la baric, rezultatul final fiind un cupaj de Chardonnay cu Sauvignon Blanc fermentat și păstrat la inox cu un Chardonnay fermentat și păstrat la baric timp de 18 luni, în tot acest timp a fost efectuat batonajul săptămânal eliberând aromele din membrana celulei de drojdie.
Servire:	12-14°C; Un vin complex care se potrivește de minune cu mâncăruri sofisticate, dar și cu pește la grătar, preparate din carne albă și paste cu ierburi aromatice.
Date tehnice:	Alc-14%; zah-2,2gr/l; Aciditate totală - 5,82; Aciditate volatilă-0,31.