



Domeniul  
Bogdan

# PRIMORDIAL MUSCAT OTTONEL -2014-

VIȚA-DE-VIE



anul 5, prima recoltă  
Muscat Ottonel  
DOC Murfatlar

TIP VIN



Sec

PRODUȚIE  
LA HECTAR



3t/ha

SISTEM DE  
CONDUCERE



Cordon bilateral

RECOLTA



Strugurii au fost culeși manual și adunați în lădițe de capacitate mică (8kg) în prima decadă a lunii Septembrie, pentru ca mai apoi să fie stocați în depozite frigorifice cu scopul de a fi aduși la o temperatură joasă de aproximativ 4° C.

VINIFICAȚIE



Imediat ce au atins temperatura optimă, strugurii au fost desciorchinați cu blândețe, pentru a preveni zdrobirea lor. Apoi au fost sortați cu atenție cu ajutorul unei mese vibrante. Bacele întregi astfel au ajuns în presă și au fost lăsate la macerația peliculară aproximativ 6h într-un mediu protejat cu gaz inert. Mustul ravac a fost fermentat la o temperatură controlată de 16° C, timp de 8 zile.

MATURARE



Maturarea s-a realizat pe drojzii fine, în tancuri de inox. S-a efectuat câte un batonaj la fiecare 14 zile, timp de 2 luni.

VOLUM  
ALCOOL



12,5%

TRĂSĂTURI  
ORGANOLEPTICE



- Culoare: Brilliantă, galben-pai
- Olfactiv: Vinul abundă în arome generoase de miere de salcâm, piersici părguite și măr verde.
- Gustativ: Prezintă un corp sprinten, dublat de o aciditate voioasă, totul așezat cu blândețe pe un strat aromatic dominat de flori de câmp și fructe de vară dulci.

TEMPERATURA  
DE SERVIRE



4° C