



Domeniul  
Bogdan

# RESERVA CHARDONNAY & SAUVIGNON BLANC

-2015-

## VIȚA-DE-VIE



anul 6, a 2-a recoltă  
Chardonnay, Sauvignon Blanc  
DOC Murfatlar

## TIP VIN



Alb sec

## PRODUCȚIE LA HECTĂR



4t/ha

## SISTEM DE CONDUCERE



Cordon bilateral și Guyiot cu cap înălțat.

## RECOLTA



Strugurii au fost culeși manual și adunați în lădițe de capacitate mica (8kg) în ultima 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 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 temperatura controlata de 16° C, timp de 10 zile.

## MATURARE



Maturarea s-a realizat pe drojii fine, în tancuri de inox. S-a efectuat câte un batonaș la fiecare 14 zile, timp de 3 luni. Măturarea secundară a fost efectuată timp de 6 luni în baricuri noi de stejar franțuzesc, cu prăjire joasă.

## VOLUM ALCOOL



13%

## TRĂȘĂTURI ORGANOLEPTICE



- Culoare: galben-pai
- Olfactiv: primul impact olfactiv este evidențiat prin arome de vanilină; notele aromatice de vanilie, caramel, tei se îmbină cu cele de fructe exotice, ananas, cocos, pară supracoptă și piersică.
- Gustativ: Reserva Chardonnay & Sauvignon Blanc îmbină atent perfecțiunea naturii, astfel obținându-se un vin echilibrat, cu personalitate. Încă de la primul impact cu papilele gustative vinul oferă o onctozitate și o corpolență în cavitatea bucală, acestea fiind completate de note de pară și piersică coaptă, ca pe final să se evidențieze notele de fructe confiate. Post gustul este unul lung susținut de aciditatea bună și notele de fructe dulci și magiun de gutui.

## TEMPERATURA DE SERVIRE



8°-10° C