



Domeniul  
Bogdan

# SELECTION MUSCAT

-2015-

VIȚA-DE-VIE



anul 5, prima recoltă  
Muscat Blanc  
DOC Murfatlar-Rasova

TIP VIN



Alb sec

PRODUȚIE  
LA HECTAR



3t/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 în presă și au fost lăsate la macerația peliculară aproximativ 10h într-un mediu protejat cu gaz inert.

Mustul ravac a fost fermentat la o temperatură controlată de 16° C, timp de 10 zile.

MATURARE



Maturarea s-a realizat pe drojii fine, în tancuri de inox. S-a efectuat câte un batonaj la fiecare 14 zile, timp de 8 luni.

VOLUM  
ALCOOL



13%

TRĂSĂTURI  
ORGANOLEPTICE



- Culoare: galben-pai.
- Olfactiv: un vin care dezvoltă arome tipice de miere de salcâm și de lămâie ce se contopesc ușor cu senzațiile citrice
- Gustativ: un vin elegant, aromat, cu zaharuri ridicate, ce redă senzația uni vin dulce. Sélection Muscat Blanc este un vin vioi și vesel, ce poate fi definit ca și un vin mediteranean ce se contopește foarte bine cu bucătăria mediteraneană datorită, în special, aromei sale intense. În post gust se resimt notele de fructe coapte și tămâie.

TEMPERATURA  
DE SERVIRE



8°-10° C