



Domeniul
Bogdan

SELECTION SAUVIGNON BLANC

-2015-

VIȚA-DE-VIE



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

TIP VIN



Alb sec

PRODUCȚIE
LA HECTĂR



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 desciorcinați 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 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



13,3%

TRĂSĂTURI
ORGANOLEPTICE



- Culoare: alb-gălbui cu reflexii verzui
- Olfactiv: un vin ce dezvoltă note de flori de soc, mango și fructul pasiunii
- Gustativ: vin corpulent, mineral și proaspăt, cu tinută și echilibru, unde notele de soc și mango se resimt și la nivel gustativ. Un vin ce interacționează cu al său consumator în special prin aciditatea ridicată și deschide papilele gustative pentru următoarele preparate ce vor completa masa.

TEMPERATURA
DE SERVIRE



8°-10° C