



Riesling

2015 - sec

Vin cu denumire de origine controlată, DOC Crisana,
subdemanarea Simleu Silvaniei

Viile noastre sunt cultivate într-un climat răcoros la limita nordică a viticulturii românesti, dincolo de Paralela 47, unde struguri ajung la maturitate și acumulează aromă mult mai lent. Vinurile rezultate sunt complexe și echilibrate, cu o aciditate ridicată și un pronuntat caracter mineral. Acest lucru le face să fie ideale pentru a fi servite alături de cele mai diverse preparate culinare cărora le accentuează savoarea.

Despre vinificatie

Struguri au fost culde și selectate manual, fermentarea alcoolică a mustului a avut loc în tancuri de inox cu inoculare de drojdie selecționate după o macerare la rece de 48 de ore. Fermentarea alcoolică a avut loc prin controlul temperaturii.

Volum alcoolic 11.5 % ,

Zahăr rezidual 1.52 g/l,

Aciditate totală 6.08 g/l .

