



Feteasca Regala - Traminer 47

2016 - Sec

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

Viile noastre sunt cultivate intr-un climat răcoros la limita nordică a viticulturii românești, dincolo de Paralela 47, unde strugurii ajung la maturitate și acumulează arome mult mai lent. Vinurile rezultate sunt complexe și echilibrate, cu o aciditate ridicată și un pronunțat 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 vinificare

Strugurii au fost culeși și selectați manual, fermentarea alcoolică a mustului a avut loc în tancuri de inox cu inoculare de drojii selectate după o macerare la rece de 12 ore (traminer). Fermentarea alcoolică a avut loc prin controlul temperaturii (14-16 grade Celsius). Feteasca Regala a fost vinificată reductiv și păstrată în tancuri din inox inoxidabil. Traminerul, imediat după fermentarea alcoolică, a fost transvasat în butoaie de stejar de 500 litri, împreună cu drojiiile responsabile de fermentare. A fost maturat în butoaie 3 luni și jumătate, cu battonage din 2 în 2 zile, pt a castiga corp. Cupajul s-a rezlizat ulterior, în procent de 60% Feteasca Regala respectiv 40% Traminer, rezultând un vin complex, echilibrat, cu corp și arome complexe.

Volum alcoolic 12,5 % ,
Zahăr rezidual 2.40 g/l,
Aciditate totală 6,10 g/l .



SC BIBROKEM SRL

Localitatea Camăr, nr. 291, jud. Sălaj, România

www.fortsilvan.ro

office@fortsilvan.ro +40 788 754 523