



CRAMA CENALOȘVADA

Sauvignon Blanc



AN	2023
SOI	Sauvignon Blanc
TIP VIN	Sec, Alb, Varietal
VITICULTURĂ	Strugurii au fost culeși manual și adunați în lăzi de capacitate mică pe data de 19 septembrie. Sol : brun roșcat, calcaros Altitudine parcelă : 500 m
VINIFICAȚIE	Ajunși la cramă, ciorchinii au fost sortați manual, pentru înlăturarea oricăror boabe neconforme sau frunzelor de viță. Apoi, strugurii au fost desciorchinați și boabele trecute printr-un zdrobitor cu acțiune centrifugă. Presarea s-a realizat cu ajutorul presei orizontale. Fermentarea are loc în cisterne de inox.
MATURARE ȘI ÎNVECHIRE	Stocarea are loc în cisterne de inox, ulterior are loc îmbutelierea în sticle de 750 ml.
TRĂSĂTURI ORGANOLEPTICE	Culoare : galben-pai Olfactiv : se regăsesc note de citrice, mere verzi, piersici, nectarine, busuioc, tarhon, și în special cremene. Gustativ : domină arome de citrice, toast, pepene, smochine, fagure de miere sau guava, fiind un vin echilibrat și corpolent.
PARAMETRI	Volum alcool : 13.5% vol. Aciditate totală : 5,11 g/L Aciditate volatilă : 0.25 g/L
TEMPERATURA DE SERVIRE	7-9° C
ASOCIERE GASTRONOMICĂ	Pește la grătar, sparanghel cu bacon la cuptor, brânză proaspătă de capră.

