

FREAMĂT ALB

2014 | 12% VOL.

Acest vin este 100% Sauvignon blanc. Prin complexitatea lui aromatică, cu arome de cimșir, mugur de coacăze neagră și citrice albe, este foarte reprezentativ pentru soiul Sauvignon.

Proaspăt și viu în gura, vă va oferi toată bogăția paletei sale de arome, dacă-l degustați la 12 grade celsius.

ETAPELE PRINCIPALE DE REALIZARE ALE VINULUI

- Presarea lentă și progresivă cu aportul continuu de azot, pentru a evita oxidarea aromelor
- Fermentarea cu levuri indigene în rezervoare de inox, la temperatură controlată
- Păstrarea pe drojdie timp de 4 luni, cu agitarea periodică vinului



catleya

www.catleyawines.com

