

CABARET



Anul de recoltă:	2018
Soiul/ soiurile:	TĂMĂIOASĂ ROMÂNEASCĂ, MUSCAT OTTONEL, CHARDONNAY
Vol. alc.:	12.5%
Tip vin	Alb dulce, DOC-CMD, Dealu Mare
Areal	Podgoria Dealu Mare - Tohani. Zonă piemontală, calcaroasă, cu expoziție sudică. Sol necompactat în adâncime, fără pete de Gleizare. Elevație 400 m.
Vinificație	Strugurii din fiecare soi au fost recoltați manual, desciorchinați și lăsați la criomacerare în cisterne din inox pentru 48 de ore în cazul Chardonnay și pentru 72 de ore în cazul Tămâioasei și Muscatului. Mustul rezultat după scurgere-presare a fost limpezit gravitațional. După perfectarea fermentației alcoolice, vinul din Chardonnay a fost ținut pe sediment fin, în butoaie din lemn de stejar francez, pentru aproximativ 6 luni. Fermentația alcoolică la vinurile din Muscat și Tămâioasă a fost întreruptă pentru a păstra cantitatea dorită de zaharuri nefermentate. După cupajarea finală, vinul a fost stabilizat, condiționat și îmbuteliat.
Note de degustare	Un vin dulce elegant și plăcut, cu o construcție aromatică dominată de flori de salcâm, miere de tei sau banane confiate. Aspect: galben pai Miros: Arome intense de flori de salcâm, busuioc, banane, ceară de albine și miere de tei. Gust: Culesul târziu a generat un vin cu aciditatea relativ ridicată dar perfect echilibrată de restul destul de mare de zaharuri. Finalul este dominat de nuanța intensă de miere de flori de tei.
Servire	La 8-10°C, alături de foie gras, tarte, pandișpan cu fructe ori alte produse dulci de patiserie.