

# nIRVANA



<b>Anul de recoltă:</b>	2018
<b>Soiul/ soiurile:</b>	<b>CHARDONNAY</b>
<b>Vol. alc.:</b>	13%
<b>Tip vin</b>	Alb, sec, DOC - CMD Dealu Mare
<b>Areal</b>	Podgoria Dealu Mare - Tohani. Zonă piemontală, calcaroasă, cu expoziție sudică. Sol necompactat în adâncime, fără pete de Gleizare. Elevație 400 m.
<b>Vinificație</b>	Strugurii au fost recoltați manual, desciorchinați și lăsați la criomacerare în cisterne din inox pentru 24 de ore. Mustul rezultat după scurgere-presare a fost limpezit gravitațional. Fermentația controlată s-a desfășurat la o temperatură de 14-16°C. După perfectarea fermentației alcoolice, vinul a fost stabilizat, condiționat și îmbuteliat.
<b>Note de degustare</b>	Un vin expresiv, cu arome de citrice și fructe exotice, cu o aciditate fină și echilibrată. Aspect: Galben-verzui Miros: Arome de piersici albe și père văratice combinate cu nuanțe de caise și mango. Gust: Vin expresiv cu aciditate plăcută, gust intens de caise bine coapte cu nuanțe de citrice pe final.
<b>Servire</b>	La 8 -10°C, alături de brânzeturi proaspete, aperitive, salate de crudități sau pește.