

**SAUVIGNON BLANC DOC SEC BARICAT - EDIȚIE  
LIMITATĂ**


Vin obținut din struguri atent selecționați și recoltați selectiv din plantația de Sauvignon Blanc.

Vinificația a decurs la temperatură controlată scăzută, 12-14 °C, folosind o biotehnologie modernă, din Africa de Sud.

Sauvignonul Blanc își pune adânc amprenta cu aromele fine, verzi, ușor amare, datorită microoxigenării în baric. Se simt arome exotice, de citrice, soc, ardei verde, iarbă uscată, armonizate de fumeul baricului, vinul având un final lung și plăcut.

Vinul astfel obținut a fost apoi condiționat și îmbuteliat în serie limitată.

Culoare	Alb
Clasificare	Sec
Volum sticla cantitate	750 ml
Soi	Sauvignon Blanc
An	2022, 2023
Vol alc	13.5%
Indicatie geografica	DOC - Dealu Mare
Conservanti si antioxidanti	Dioxid de sulf
Corectori de aciditate	Acid (L(+)-)tartric și/sau Acid lactic
Valoare energetica	311Kj / 75 Kcal
Zahar	1g/100 ml
Producator	Produs și îmbuteliat la origine de Cooperativa Agricolă "Via Domnului"



Poate fi asociat cu mâncăruri ușoare: pește, brânzeturi și fructe de mare.



Bucurie și bună măsură!



A se servi răcit la 10°C.