

FREAMĂȚ ALB 2019

RECOLTĂ 2019 | 12 % VOL.

De un galben pal, culoarea paiului, luminos și strălucitor, Freamăt alb este un cupaj de Fetească Albă (55%) și Fetească Regală (45%). El întâmpină cu un nas fructat, cu arome de piersică, salcâm și citrice foarte coapte. Corpul este rotund, plin, cu o aciditate echilibrată, care lasă impresia de proaspăt și verde.

Gustul fructat evocă nectarine. Mai târziu apar note de flori de salcâm și miere.

ETAPELE PRINCIPALE DE REALIZARE A VINULUI

- Presare lentă și progresivă cu aport continuu de azot, pentru a evita oxidarea aromelor;
- Fermentare cu levuri selecționate, în rezervoare de inox, la temperatură controlată;
- Păstrare pe drojdie timp de 4 luni, cu agitarea periodică a vinului.



catleya
www.catleyawines.com

