



# VIILE METAMORFOSIS

## MUSCAT OTTONEL & TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ ECO

**An recolta: 2020**  
**Regiune viticola: Dealu Mare DOC**  
**Alcool: 13% Vol. Alc.**

### Climat

In anul 2018, s-au inregistrat precipitatii relativ abundente in regiunea noastra viticola, de 778 litri/mp. Cele mai ridicate valori s-au atins in lunile de primavara, in iunie, in octombrie si in noiembrie. Totodata, temperaturile minime inregistrate au fost foarte scazute iarna (-15° C) si primavara (-3°C).

Factorii climatici ai acestui an au permis coacerea uniforma, optima a strugurilor, fiind culesi la maturitate deplina, la inceputul lunii septembrie.





## **Vinificare**

Cele doua soiuri au fost vinificate impreuna. Am folosit tehnologia moderna a cramei pentru a macera strugurii timp de 5 ore la temperaturi foarte scazute in interiorul unei prese pneumatice. Astfel au fost extrase cu atentie aromele intense specifice acestor soiuri, pentru a putea fi valorificate mai departe pe durata fermentatiei. Aceasta a avut loc in vase de inox la o temperatura de 17°C.

## **Date istorice**

Gama Viile Metamorfosis ofera o selectie generoasa de soiuri autohtone si internationale, un exemplu superb de struguri ce prospera in viile noastre din Dealu Mare, pusi in valoare fie ca soi pur, fie in asamblaje. Stilul vinurilor pune accentul pe caracterul specific al fiecarui soi in parte si pe adaptarea sa la terroir.

## **Note degustative**

Vinul prezinta o culoare galben-pai cu usoare reflexii verzui. Este cel mai bun exemplu de vin cu arome primare, la care impresia olfactiva este puternic fructata si completata de subtile arome de flori, in special trandafiri. Prospetimea si gustul usor amarui dat de vinificarea in sec contribuie la franchetea si armonia acestui vin ecologic. Se recomanda servirea la 8°C inainte de masa, sau alaturi de retete lejere pe baza de carne alba sau legume.