private **selection** by liliac®

Tasting Notes

FETEASCĂ REGALĂ

SPECIFICAȚII

Soi de strugure	Fetească Regală
Tip de vin	Sec
Anul de recoltă	2024
Denumire de Origine	DOC CMD Lechința
Podgorie	Batoș
Anul plantației	2009
Tipul de tăiere	Guyot Pussard
Producție/Ha	5,2 tone/Ha
Expunere	Sud-Vestică
Elevație	490 m
Regiune Viticolă	Podișul Transilvaniei
Sol	Sol nisipos și argilos cu aciditate moderată și conținut ridicat de humus
Alcool	13,5 %
Aciditate	8,10 gr/l
Zahăr rezidual	3,86 gr/l
Data îmbutelierii	11.12.2025
Vinificație	Fermentare timp de 19 zile în cisterne de inox la o temperatură de 13-15°C
Maturare	50% din cantitate maturată în butoaie de stejar transilvănean de 225 litri timp de 10 luni, iar 50% din cantitate maturată în cisterne de inox.

private **selection** by liliac®

Tasting Notes

FETEASCĂ REGALĂ

SPECIFICAȚII

Sticle în cutie	3
Înălțime & diametru sticlă	314 x 89 mm
Greutate sticlă	1,78 kg
Dimensiune cutie	286*289*94 mm
Greutate cutie	5,84 kg
Cutii/Sticle pe palet	112/336 sticle
Dimensiune palet	120*80*140 cm
Greutate palet	654 kg
Cod EAN	5941977901899
Cod NC	22042138
Tip de dop	Diam 10

Note de degustare

Un vin complex și expresiv, care îmbină armonios aromele vibrante de salcâm, flori de câmp, busuioc și piersică albă, susținute de o aciditate tonică, perfect integrată, specifică terroirului transilvănean.

Maturarea timp de 10 luni în baricuri de stejar adaugă profunzime și rafinament, conturând o experiență aromatică amplă. Gustul evoluează progresiv, de la un atac plin și rotund, către un postgust proaspăt și intens, în care se regăsesc note subtile de vanilie și castane prăjite.

Acompaniază foarte bine brânzeturile ușor maturate, preparatele din pește, fructe de mare sau mâncărurile mediteraneene.

Temperatura de servire: 8-10°C