DOMENIILE FRANCO-ROMÂNE

RENDEZ-VOUS ROŞU SEC 2021

VIE, STRUGURI ŞI VINIFICAŢIE

Un an peste medie în zona Dealu Mare, cu struguri de bună calitate. Sezon cu climă temperat continentală, cu variaţii de la nord la sud. Cultura viţei-de-vie este situată în pantă. Solul are la bază calcare sarmatice, argile, gresii şi tufuri dacice.

Fructul a ajuns la maturitate deplină, recoltarea a fost executată selectiv, 100% manual.

Strugurii au fost recoltaţi în lădite de 10 kg, după metoda tradiţională, detaşându-se prin tăiere cu foarfeca. Fermentarea s-a realizat folosind cea ma veche metodă, şi anume în linuri de beton, la o temperatură cuprinsă între 23-25°C, timp de 13 zile.

PRODUCĂTOR

Domeniile Franco-Române au fost fondate în anul 2000, la iniţiativa lui Denis Thomas, proprietar şi vinificator din Burgundia, care pune bazele primei plantaţii viticole BIO din România, la Săhăteni, în Dealu Mare. În anul 2020 crama a fost preluată de către un grup de investitori români cu tradiţie în viticultură, care a adăugat încă 40 de hectare de viţă-de-vie (o plantaţie cunoscută sub numele „Domeniile Persu-Eminescu") la cele 45 de hectare deja existente. O poveste de familie care se întinde pe mai multe generaţii, o poveste care merge mai departe.

NOTE DE DEGUSTARE

Un cupaj din Cabernet Sauvignon (50%) şi Merlot (50%), provenind din regiunea Dealu Mare (comuna Săhăteni, judeţul Buzău), un vin sec, cu arome de coacăze negre şi cireşe roşii. Culoare vişiniu deschis şi nas cu fructe de pădure şi note minerale. Corp suplu, taninuri frumos rotunjite, aciditate vie şi alcool bine evidenţiat. Gust proaspăt, cu vişine şi prune coapte. Postgust cu senzaţii de fructe roşii şi aluzii de condimente dulci. Beneficiind de o vinificaţie naturală, acest vin poate conţine eventuale depuneri.

DATE TEHNICE

Caracter: vin roşu sec, liniştit

Soiuri: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50%

An de recolta: 2021

Maturare: tanc de inox, sticlă

Volum butelie: 750 ml

Treaptă de calitate: DOC Dealu Mare

DATE ANALITICE

Alcool: 14.9 % vol.

Zahăr: 0.2 g/l

Aciditate: 5.4 g/l

Extract sec: 32.7 g/l

ECHIPA

Viticultor: Constantin Mihalcea

Enolog: Valentin Rotaru

RECOMANDĂRI DE SERVIRE

Tocăniţe, sarmale, pizza, paste cu sos roşu, brânzeturi tari maturate. Temperatura optimă de consum: 15-20°C.

RO-ECO-007
Agricultura UE

SC Domeniile Franco-Române SRL | str. Şcolii 143, Săhăteni, jud. Buzău, România | contact@dfr-wines.com | dfr-wines.com