DOMENIILE FRANCO-ROMÂNE

DFR MERLOT 2021 BIO

VIE, STRUGURI ŞI VINIFICAŢIE

Cultură aflată în regim ecologic (certificată ECOCERT), fără a folosi produse chimice de sinteză. Fertilitatea solului este prioritară şi stimulată natural. 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 manual, în lădite de 10 kg, după metoda tradiţională, detaşându-se prin tăiere cu foarfeca. Fermentarea s-a realizat folosind cea mai 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 Merlot 100%, din regiunea Dealu Mare (comuna Săhăteni, judeţul Buzău), un vin tânăr şi viguros, cu o structură compactă şi o bună aciditate, care mizează totul pe cartea fructelor roşii suculente. Culoarea este roşu intens, cu bordură stacojie, iar nasul, reţinut, vine cu cireşe negre, vişine şi aluzii minerale. Corpul e solid, cu taninuri fine, discret evidenţiate şi alcool perfect integrat. Gustul e constituit dintr-un nucleu de prune pârguite şi mure, totul frumos învelit în senzaţii de ciocolată amară şi mentă. Postgustul, intens, lasă impresii de fructe negre şi note vegetale, de ardei verde.

DATE TEHNICE

Caracter: vin roşu sec, liniştit

Soiuri: Merlot 100%

An de recolta: 2021

Maturare: tanc de inox, sticlă

Volum butelie: 750 ml

Treaptă de calitate: DOC Dealu Mare

DATE ANALITICE

Alcool: 14.4 % vol.

Zahăr: 4.2 g/l

Aciditate: 5.8 g/l

Extract sec: 30.6 g/l

ECHIPA

Viticultor: Valentin Rotaru, C-tin Mihalcea

Enolog: Liviu Grigorică, Valentin Rotaru

RECOMANDĂRI DE SERVIRE

Tocanite, sarmale, pizza, paste cu sos rosu, branzeturi 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