



VIE, STRUGURI ȘI VINIFICAȚIE

Pentru Feteasca Neagră, suprafața recoltată a fost de 6,29 ha, din parcela numită tradițional „Banița” (anul plantării 2009), iar pentru Merlot suprafața recoltată a fost de 12,57 ha, din parcela numită tradițional „Zarea” (anul plantării 2008).

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

Strugurii au fost recoltați în lădite de 10 kg, detașându-se prin tăiere cu foarfeca. Pentru Feteasca Neagră, fermentarea s-a realizat în tanc de inox, iar pentru Merlot, fermentarea s-a realizat în linuri de beton, la o temperatură cuprinsă între 23-25°C, timp de 13 zile, urmată de o maturare în baricuri noi de stejar franțuzesc, timp de 18 de luni. Cupajarea și îmbutelierea s-a realizat în anul 2024.

PRODUCĂTOR

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

NOTE DE DEGUSTARE

Un cupaj eclectic, cu 60% Fetească Neagră din 2023 și 40% Merlot din 2021 (baricat 18 luni), provenind din regiunea Dealu Mare (comuna Săhăteni, județul Buzău), obținut din struguri BIO. Un vin tânăr și sofisticat, cu un remarcabil echilibru între aromele de fructe negre și notele condimentate ale stejarului. Culoare roșu închis și nas elegant, cu vișine supracapte, piper negru și vanilie. Textură compactă, taninuri ferme și alcool bine evidențiat (14,4%). Gust intens, cu cireșе amare, coacăze negre și prune afumate, la care se adaugă senzații de lemn dulce și tabac. Postgust lung, cu o fină astringență, tonuri de de ciocolată neagră și aluzii de trufe de pădure.

DATE TEHNICE

Caracter: vin roșu sec, liniștit

Soiuri: Fetească Neagră 2023 (60%), Merlot 2021 (40%)

An de recolta: -

Maturare: tanc de inox, 18 luni baric (parțial), sticlă

Volum butelie: 750 ml

Treaptă de calitate: DOC Dealu Mare

DATE ANALITICE

Alcool: 14.4 % vol.

Zahăr: 2.4 g/l

Aciditate: 5.4 g/l

Extract sec: 31.4 g/l

ECHIPA

Viticultor: Constantin Mihalcea

Enolog: Liviu Grigorică, Valentin Rotaru

RECOMANDĂRI DE SERVIRE

Preparate din carne de vită, vânat, miel, porc.

Temperatura optimă de consum: 15-20°C.

