

DFR MERLOT & PINOT NOIR ROZÉ 2023 BIO



VIE, STRUGURI ȘI VINIFICAȚIE

Cultură aflată în regim ecologic (certificată ECOCERT), fără a folosi produse chimice de sinteză. Fertilitatea solului este prioritară și stimulată natural. Sezon cu climă temperat continentală, cu variații de la nord la sud. Cultura viței-de-vie este situată în pantă. Solul are la bază calcare sarmatice, argile, gresii și tufuri dacice.

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

Strugurii au fost recoltați manual, în lădite de 10 kg, după metoda tradițională, detașându-se prin tăiere cu foarfeca. Fermentarea s-a realizat folosind cea mai veche metodă, și 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 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 de Merlot (50%) și Pinot Noir (50%), vinificat în rozé, provenind din regiunea Dealu Mare (comuna Săhăteni, județul Buzău), obținut din struguri BIO. Un vin proaspăt, elegant și echilibrat, care se exprimă în registrul fructelor roșii succulente și al citricelor condimentate. Culoare roz deschis, foiță de ceapă și nas discret, cu căpșuni, cireșe de mai și senzații minerale. Textură compactă, corp mătăsos, aciditate vie și alcool bine integrat (13%). Gust crocant, cu piersică, grapefruit roz și ierburi picante. Postgust tonic, cu impresii de rodie și note calcaroase.

DATE TEHNICE

Caracter: vin rozé sec, liniștit

Soiuri: Merlot 50%, Pinot Noir 50%

An de recolta: 2023

Maturare: tanc de inox, sticlă

Volum butelie: 750 ml

Treaptă de calitate: DOC Dealu Mare

DATE ANALITICE

Alcool: 13 % vol.

Zahăr: 3.1 g/l

Aciditate: 5.6 g/l

Extract sec: 20.1 g/l

ECHIPA

Viticultor: Valentin Rotaru, C-tin Mihalcea

Enolog: Liviu Grigorică, Valentin Rotaru

RECOMANDĂRI DE SERVIRE

Salate, pui la grătar, fructe de mare. Temperatura optimă de consum: 3-7°C.

