VOX DEI ALB DEMIDULCE 2023

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 manual, în lădite de 15 kg, după metoda tradiţională, detaşându-se prin tăiere cu foarfeca. După deschiorchinare şi zdrobirea boabelor, mustuiala s-a limpezit în cisterne de inox, la o temperatura de 5°C, timp de 48 de ore. Fermentarea s-a realizat la 16-18°C, timp de 16 zile. Presarea a fost efectuata la 1,8 Bari.

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

O Tămâioasă Românească 100%, din regiunea Dealu Mare (comuna Săhăteni, judeţul Buzău), un vin demidulce, cu note aromatice exuberante, care se exprimă în registrul fructelor exotice supracoapte. Culoare galben pai şi nas delicat, cu flori de iasomie, mentă şi busuioc. Corp plin, textură onctuoasă, un rest de zahăr parţial compensat de aciditatea vie şi alcool bine integrat (12%). Gust cu pară bergamotă, ananas şi pepene galben. Postgust lung, cu impresii de anason, dulceaţă de trandafiri şi coajă de portocală.

DATE TEHNICE

Caracter: vin alb demidulce, liniştit

Soiuri: Tămâioasă Românească 100%

An de recolta: 2023

Maturare: tanc de inox, sticlă

Volum butelie: 750 ml

Treaptă de calitate: DOC Dealu Mare

DATE ANALITICE

Alcool: 12 % vol.

Zahăr: 40.1 g/l

Aciditate: 5.5 g/l

Extract sec: 20.6 g/l

ECHIPA

Viticultor: Valentin Rotaru, C-tin Mihalcea

Enolog: Liviu Grigorică, Valentin Rotaru

RECOMANDĂRI DE SERVIRE

Legume caramelizate, mezeluri fine, brânzeuri proaspete, deserturi uşoare. Temperatura optimă de consum: 7-12°C.

RO-ECO-007
Agricultura UE