



VIE, STRUGURI ȘI VINIFICAȚIE

Un an peste medie în zona Dealu Mare, cu struguri de bună calitate. 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, cu o coacere până la nivelul de 245 grame de zahăr/litru.

Strugurii au fost recoltați manual, în lădite de 15 kg, după metoda tradițională, detașându-se prin tăiere cu foarfeca. După deschiorchinare și zdrobirea boabelor, mustuiala s-a limpezit în cisterne de inox, la o temperatură de 10°C, timp de 48 de ore. Fermentarea s-a realizat la 16-18°C, timp de 14 zile. Presarea a fost efectuată la 1,4 Bari.

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 Cabernet Sauvignon 100%, originar din regiunea Dealu Mare (comuna Săhăteni, județul Buzău), un rozé demi sec care se exprimă preponderent într-un registru floral, dar și în cel al fructelor roșii dulci și succulente. Culoare roz “foiță de ceapă” și nas elegant, cu petale de trandafiri și coajă de citrice. Textură onctuoasă, un rest de zahăr parțial compensat de aciditate și alcool bine evidențiat (13,5%). Gust plin, cu piersici coapte, căpșuni și grapefruit roz. Postgust proaspăt, cu impresii de citrice dulci-amărui și rodie.

DATE TEHNICE

Caracter: vin rozé demi sec, liniștit
Soiuri: Cabernet Sauvignon 100%
An de recolta: 2024
Maturare: tanc de inox, sticlă
Volum butelie: 750 și 1500 ml
Treaptă de calitate: DOC Dealu Mare

DATE ANALITICE

Alcool: 13.5 % vol.
Zahăr: 11 g/l
Aciditate: 5.7 g/l
Extract sec: 20 g/l

ECHIPA

Viticultor: Constantin Mihalcea
Enolog: Liviu Grigorică, Valentin Rotaru

RECOMANDĂRI DE SERVIRE

Pește, brânzeturi proaspete, preparate din pui la grătar.
Temperatura optimă de consum: 3-7°C.

