

ARROGANCE ROZÉ DEMIDULCE 2024



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 250 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 cupaj din Merlot și Pinot Noir, originar din regiunea Dealu Mare (comuna Săhăteni, județul Buzău), un rozé demidulce care mizează totul pe cartea fructelor roșii coapte, cărnoase și dulci. Culoare roz somon și nas discret, cu rodie și cireșe de mai. Corp plin, un consistent rest de zahăr parțial echilibrat de aciditate și alcool bine integrat (13%). Gust cu căpșuni, fragi și grapefruit roz. Postgust lung, cu piersică și aluzii minerale.

DATE TEHNICE

Caracter: vin rozé demidulce, liniștit

Soiuri: Merlot, Pinot Noir

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 % vol.

Zahăr: 34.1 g/l

Aciditate: 5.9 g/l

Extract sec: 21.1 g/l

ECHIPA

Viticultor: Constantin Mihalcea

Enolog: Liviu Grigorică, Valentin Rotaru

RECOMANDĂRI DE SERVIRE

Preparate din carne de pui, mezeluri fine, deserturi cu fructe. Temperatura optimă de consum: 7-12°C.

