

## GALERON FETEASCĂ NEAGRĂ BARIC



### VIE, STRUGURI ȘI VINIFICAȚIE

Strugurii au fost recoltați din parcelele „Banița” (anul plantării 2009) și „Vispești” (anul plantării 2009). 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, copt până la nivelul de 250 grame zahăr/litru. 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. Maturare în butoaie de stejar, între 12 și 18 luni.

### 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 asamblaj eclectic de Fetească Neagră - 40% din recolta 2021 (18 luni baric), 50% din recolta 2022 (12 luni baric) și 10% din recolta 2024 (inox) - provenind din regiunea Dealu Mare (comuna Săhăteni, județul Buzău). Un vin masiv, voluptuos și bine încheșat, realizat într-un stil exploziv, de Lume Nouă, cu fructe negre succulente, condimente picante și o importantă influență a baricului. Culoare roșu purpuriu închis și nas opulent cu coacăze, vanilie și note minerale de trufe negre de pădure. Corp compact, taninuri ferme, aciditate vie și alcool bine evidențiat (14,5%). Gust plin, cu cireșe negre, prune și vișine supracoapte, la care se adaugă ciocolată amăruie, scorțișoare și tabac. Postgust lung, cu impresii de fructe negre confiate, piper verde și aluzii minerale.

### DATE TEHNICE

Caracter: vin roșu sec, liniștit

Soiuri: Fetească Neagră 100%

An de recolta: -

Maturare: tanc de inox, baric, sticlă

Volum butelie: 750 și 1500 ml

Treaptă de calitate: DOC Dealu Mare

### DATE ANALITICE

Alcool: 14.5 % vol.

Zahăr: 3.8 g/l

Aciditate: 5.7 g/l

Extract sec: 30 g/l

### ECHIPA

Viticultor: Valentin Rotaru, C-tin Mihalcea

Enolog: Liviu Grigorică, Valentin Rotaru

### RECOMANDĂRI DE SERVIRE

Preparate din carne de vită, vânat, miel, porc, curcan, paste cu sos roșu. Temperatura optimă de consum: 15-20°C.

