



## 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 240 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 temperatura de 5°C, timp de 48 de ore. Fermentarea s-a realizat la 16-18°C, timp de 16 zile. Presarea a fost efectuată la 1,8 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 de Tămâioasă Românească, Sauvignon Blanc și Fetească Regală, originar din regiunea Dealu Mare (comuna Săhăteni, județul Buzău), un vin demisec, aromatic, cu note de fructe galbene pârguite și fructe tropicale. Culoare galben pai și nas expresiv, cu busuioc, ardei verde și flori de portocal. Textură onctuoasă, un rest de zahăr (11 g/l) bine compensat de aciditatea vie și alcool perfect integrat (12,5%). Gust suculent, cu pepene galben, mango și mere coapte. Postgust cu senzații de citrice dulci-amăruși și impresii minerale.

## DATE TEHNICE

Caracter: vin alb demisec, liniștit

Soiuri: Tămâioasă Românească, Sauvignon Blanc, Fetească Regală

An de recolta: 2025

Maturare: tanc de inox, sticlă

Volum butelie: 750 și 1500 ml

Treaptă de calitate: DOC Dealu Mare

## DATE ANALITICE

Alcool: 12.5 % vol.

Zahăr: 11.1 g/l

Aciditate: 5.5 g/l

Extract sec: 21 g/l

## ECHIPA

Viticultor: Valentin Rotaru, C-tin Mihalcea

Enolog: Valentin Rotaru, Liviu Grigorică

## RECOMANDĂRI DE SERVIRE

Saramură picantă de crap, sarmale în foi de viță.

Temperatura optimă de consum: 3-7°C.

