ARROGANCE ROZÉ DEMIDULCE 2025

VIE, STRUGURI ŞI VINIFICAȚIE

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, cu o coacere până la nivelul de 250 grame de zahăr/litru.

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 10°C, timp de 48 de ore. Fermentarea s-a realizat la 16-18°C, timp de 14 zile. Presarea a fost efectuata la 1,4 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

Un Merlot 100% vinificat în rozé, originar din regiunea Dealu Mare (comuna Săhăteni, judeţul Buzău), un vin demidulce, cu fructe roşii crocante şi ierburi aromatice picante. Culoare roz somon şi nas exuberant, cu căpşuni coapte şi aluzii mentolate. Textură onctuoasă, un rest consistent de zahăr (23 g/l) parţial compensat de aciditate şi alcool bine evidenţiat (13%). Gust direct, cu piersici pârguite, fragi şi cireşe de mai. Postgust lung, tonic, cu senzaţii de citrice dulci-amărui şi o fină tuşă minerală.

DATE TEHNICE

Caracter: vin rozé demidulce, liniştit

Soiuri: Merlot 100%

An de recolta: 2025

Maturare: tanc de inox, sticlă

Volum butelie: 750 şi 1500 ml

Treaptă de calitate: DOC Dealu Mare

DATE ANALITICE

Alcool: 13 % vol.

Zahăr: 23 g/l

Aciditate: 5.6 g/l

Extract sec: 20.4 g/l

ECHIPA

Viticultor: Valentin Rotaru, C-tin Mihalcea

Enolog: Valentin Rotaru, Liviu Grigorică

RECOMANDĂRI DE SERVIRE

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

RO-ECO-007
Agricultura UE

SC Domeniile Franco-Române SRL | str. Şcolii 143, Săhăteni, jud. Buzău, România | contact@dfr-wines.com | dfr-wines.com