



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, 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.

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 clasic de Cabernet Sauvignon și Merlot, originar din regiunea Dealu Mare (comuna Săhăteni, județul Buzău), un vin tânăr și năvăș, care privilegiază fructele negre și condimentele fine din baric. Culoare roșu rubiniu și nas cu coacăze și piper negru. Textură compactă, aciditate vie, taninuri aspre și alcool bine evidențiat (14,5%). Gust direct, cu vișine coapte, cireșe negre și mure. Postgust lung, cu lemn dulce, scorțișoară și senzații de fum.

DATE TEHNICE

Caracter: vin roșu sec, liniștit

Soiuri: Cabernet Sauvignon, Merlot

An de recolta: 2022

Maturare: tanc de inox, sticlă

Volum butelie: 750 ml

Treaptă de calitate: DOC Dealu Mare

DATE ANALITICE

Alcool: 14.9 % vol.

Zahăr: 2.9 g/l

Aciditate: 5.25 g/l

Extract sec: 30 g/l

ECHIPA

Viticultor: Valentin Rotaru, C-tin Mihalcea

Enolog: Valentin Rotaru, Liviu Grigorică

RECOMANDĂRI DE SERVIRE

Preparate din carne de vită, porc, paste cu sos roșu.

Temperatura optimă de consum: 15-20°C.

