DOMENIILE FRANCO-ROMÂNE

PUPĂZA PINOT NOIR ROZÉ 2025 BIO

VIE, STRUGURI ŞI VINIFICAŢIE

Cultură aflată în regim ecologic (certificată ECOCERT), fără a folosi produse chimice de sinteză. Fertilitatea solului este prioritară şi stimulată natural. 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, recoltarea a fost executată selectiv, 100% manual.

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 Pinot Noir 100%, vinificat în rozé, originar din regiunea Dealu Mare (comună Săhăteni, judeţul Buzău), obţinut din struguri BIO, un vin delicat şi elegant, cu fructe roşii crocante şi o mineralitate tonică. Culoare roz somon şi nas expresiv, cu flori de portocal, căpşuni coapte şi tonuri saline. Corp suplu, excelentă aciditate şi alcool perfect integrat (13 %). Gust suculent, cu cireşe de mai, caise pârguite şi lime. Postgust răcoritor, cu o fină astringenţă şi note de piersică şi rodie.

DATE TEHNICE

Caracter: vin rozé sec, liniştit

Soiuri: Pinot Noir 100%

An de recolta: 2025

Maturare: tanc de inox, sticlă

Volum butelie: 750 ml

Treaptă de calitate: DOC Dealu Mare

DATE ANALITICE

Alcool: 13 % vol.

Zahăr: 0.8 g/l

Aciditate: 5.8 g/l

Extract sec: 19.4 g/l

ECHIPA

Viticultor: Valentin Rotaru, C-tin Mihalcea

Enolog: Valentin Rotaru, Liviu Grigorică

RECOMANDĂRI DE SERVIRE

Peşte, fructe de mare, brânzeturi proaspete.
Temperatura optimă de consum: 3–7°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