



Varietate	Băbească Neagră
Tip vin	Sec
Areal de productie	Indicatie Geografica - Terasale Dunării
Clima	Temperat continentală <b>Precipitatii vegetatie:</b> 300mm <b>Temperatura medie anuală:</b> 10.5°C <b>Insolatie:</b> 1750 ore <b>Vegetatie :</b> 185 zile
Podgoria	<b>Relief:</b> plan parazitat de nisipuri rosietice valurile eolian <b>Altitudine:</b> 40- 50m <b>Sol:</b> nisipo-argilos <b>Expunere:</b> sud estica <b>Densitate plantatie :</b> 3800 plante/ha <b>Productie struguri :</b> 4000 kg/ha
Anul de recolta	2011
Vinificatie	Recoltarea strugurilor se face manual, la maturitatea fenolica atunci cand au acumulat in pielitele boabelor cantitatile cele mai mari de antociani. Strugurii culesi manual sunt transportati la crama in containere asigurandu-se protectia antioxidanta. Se face receptia cantitativa si calitativa, apoi are loc macerarea-fermentarea pe bostina. In timpul fermentatiei, periodic se face imersia pielitelor de strugure in must, pentru a se asigura extragerea culorii si aromelor tipice soiului. Fermentatia alcoolica este urmata de cea malolactica ce confera suplete, catifelare si rotunjime vinurilor. La sfarsitul fermentatiei malolactice, vinul tanar este tras in butoaie de stejar romanesc si pastrat in vederea maturarii 4-6 luni. Conditionarea si tratarea au fost limitate la un minim necesar, pentru a nu se pierde nimic din ceea ce Dumnezeu a pus in boabele strugurilor. Vinul este apoi invecitat la sticla cel putin 1 an.



# BĂBEASCĂ NEAGRĂ

## VIN DIN STRUGURI ECOLOGICI



Hereditas



<b>Date tehnice</b>	<i>Alcool: 12,5 %</i> <i>Zahar rezidual: 4 g/L</i> <i>Aciditate totala: 4,8g/L acid tartric</i>
<b>Note de degustare</b>	<i>Aspect si culoare:</i> limpede, stralucitor de culoare rosie cu nuante portocalii, impresionant.  <i>Miros:</i> dupa o usoara oxigenare se dezvaluie un vin foarte interesant si cu tipicitate impresionanta prin predominanta aromelor de condimente: cuisoare, piper gri si nuante discrete de cirese si prune.  <i>Gust:</i> sec, evolueaza de la fructuos spre taninos, fiind destul de complex. Se percepe un echilibru admirabil intre notele de mirodenii, taninurile moi care s-au integrat rapid si fructuozitatea lui caracteristica. Postgustul este lung si persistent cu evidente urme de cafea, porumbe, fructe de padure.
<b>Servire</b>	<i>Temperatura optima: 14-16°C</i>  Fiind un <i>vin nefiltrat</i> se recomanda deschiderea cu o ora inainte de degustare si decantare inainte de consum.  <i>Asociere culinara:</i> fiind un vin usor de baut, se poate consuma ca acompaniament la aperitive (mezeluri uscate, bruschete, icre, salata vinete, etc.) sau poate fi asociat foarte bine cu un peste gras, preparate din carne de vita, pizza, paste, si branzeturi cu gust nu foarte intens.
<b>Premii si distinctii</b>	<b>Medalia de aur</b> , Concursul International "Bachus" ,Vrancea (2015)
<b>Alte mentiuni</b>	Provenit din struguri ecologici. Vin nefiltrat. Un sediment poate apărea în sticlă ca semn al naturaleții vinului.  Eco-friendly. Acest vin este marturia respectului pe care il purtam mediului inconjurator.