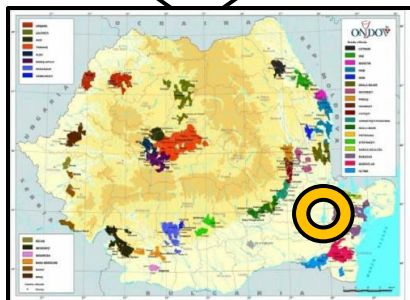




BĂBEASCĂ NEAGRĂ CABERNET SAUVIGNON, FETEASCĂ NEAGRĂ



Varietate	Cabernet Sauvignon, Babeasca Neagra, Feteasca Neagra
Tip vin	sec
Areal de productie	DOC Insuratei
Clima	Temperat continentală, Precipitatii vegetatie: 300mm Temperatura medie anuală: 10.5°C Insolatie 1750 ore Vegetatie : 185 zile
Vie-particularitati	Relief: plan parazitat de nisipuri rosietice valurite eolian Altitudine: 40- 50m Sol: nisipo-argilos Expunere: sud estica Densitate plantatie Cabernet Sauvignon: 4000 plante/ha Productie struguri Cabernet Sauvignon: 3600kg/ha Densitate plantatie Babeasca Neagra: 3800 plante/ha Productie struguri Babeasca Neagra: 4000 kg/ha Densitate plantatie Feteasca Neagra: 3500 plante/ha Productie struguri Feteasca Neagra: 3600 kg/ha
Anul de recolta	2012
Vinificatie	Recoltarea strugurilor se face la maturarea fenolica atunci cand au acumulat in pielitele boabelor cantitatile cele mai mari de antociani. Strugurii culesi manual sunt transportati la crama in containere de transport avand protectie antioxidanta. Se face receptia cantitativa si calitativa, apoi are loc macerarea-fermentarea pe bostina . Omogenizarea periodica a mustului in fermentatie cu pielita strugurilor a asigurat extractia aromelor tipice de soi, culoarea si taninurile. La sfarsitul fermentatiei alcoolice se declanseaza fermentatia malolactica ce confera suplete, catifelare si rotunjime acestora precum si stabilitatea culorii si stabilizarea biologica. La sfarsitul fermentatiei malolactice, vinul tanar a fost tras in cisterne din inox sau butoaie de stejar romanesc in vederea maturarii. Procesele de conditionare si filtrare au fost pastrate la un minim necesar, pentru a nu se pierde nimic din ceea ce a pus Dumnezeu in boabele strugurilor, mentinand naturalitatea si caracterul soiului dar si culoarea specifica.



BĂBEASCĂ NEAGRĂ CABERNET SAUVIGNON, FETEASCĂ NEAGRĂ



Date tehnice	Alcool: 13 % Zahar rezidual: 4 g/L Aciditate totala: 5,4g/L acid tartric
Note de degustare	<p><i>Aspect si culoare:</i> Stralucitor, limpede , rosu rubiniu intens, cu nuante grenă,</p> <p><i>Miros:</i> este complex, inca de la inceput simtindu-se tineretea viei. Aromele tipice de Feteasca Neagra (gem de prune) se imbrina armonios si elegant cu cele de Cabernet Sauvignon (coacaze negre, ciocolata neagra) si Babeasca Neagra (piper, condimente ce ii da voiciune si eleganta).</p> <p><i>Gustul:</i> dezvaluie un vin bine facut, cu alcool, tanin si aciditate foarte bine integrate. Este un vin extractiv, corpolent cu un perfect echilibru intre fructuozitate si prospetime, remarcandu-se nuante de prune uscate, ciocolata si tutun dar si note verzi, vegetale. La final gustul se rotunjeste in fructe dulci, confiate asezonate usor cu piper negru si care persista o perioada indelungata.</p>
Servire	<p><i>Temperatura optima</i> 12– 15 °C Oenogastromia acestui vin ne indeamna spre un muschi de vita in crusta de arahide cu sos de castane si fructe de padure.</p> <p>Potential de inechire: Delicios prin tinerete se va domoli prin imbogatirea cu taninuri mature odata cu pastrarea in sticla.</p>