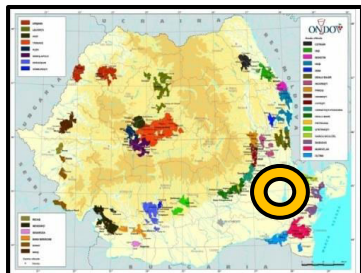


OCCULTUS REZERVE



Varietate	Babeasca Neagra & Cabernet Sauvignon & Feteasca Neagra
Tip vin	Sec
Areal de productie	DOC Însurăței
Clima	Temperat continentală Precipitații vegetație: 300mm Temperatura medie anuală: 10.5°C Insolație: 1750 ore Vegetație : 185 zile
Podgoria	Relief: plan parazitat de nisipuri rosietice valurite eoliana 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 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 struguri 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 minim 24 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 invelit la sticla.



OCCULTUS REZERVE



Date tehnice	Alcool: 13 % Zahar rezidual: 3 g/L Aciditate totala: 5,4g/L acid tartric
Note degustare	<i>Aspect si Culoare :</i> <i>limpede, stralucitor, rosu granat intens</i> <i>Miros:</i> <i>complex, fructe de padure, coacaze negre, afine si fructe supracapte (prune si visine), dar si cu nuanțe de ciocolata neagra</i> <i>Gust:</i> <i>Gustul sec dezvaluie un vin echilibrat cu nuanțe de invecire, lung, curat, cu alcool, tanin si aciditate foarte bine integrate. Este un vin extractiv, corpulent fructuos, cu arome de fructe de padure, gem de visine, ciocolata si condimente.</i>
Servire	<i>Temperatura optima: 16-18°C</i> <i>Asociere culinara: oenogastromia acestui vin ne indeamna spre un muschi de vita in crusta de arahide cu sos de castane si fructe de padure.</i>
Alte mentiuni	Un vin cu potential ridicat de pastrare si invecire.