

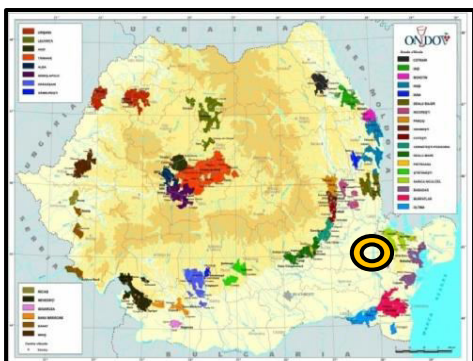


CABERNET SAUVIGNON

VIN ECOLOGIC



SECOLUL 13



Varietate	Cabernet Sauvignon
Tip vin	Sec
Areal de productie	DOC - CT Însurăței
Clima	Temperat continentală Precipitatii vegetatie: 300mm Temperatura medie anuală: 10.5°C Insolatie: 1750 ore Vegetatie: 185 zile
Podgoria	Relief: plan parazitat de nisipuri rosietice valurite eolian Altitudine: 40- 50m Sol: nisipo-argilos Expunere: sud estica Densitate plantatie : 3500 plante/ha Productie struguri : 2000 kg/ha
Anul de recolta	2014
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 minim 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 invecinat la sticla cel putin 1 an.



CABERNET SAUVIGNON

VIN ECOLOGIC



SECOLUL 13



Date tehnice	<i>Alcool: 12,5%</i> <i>Zahar rezidual: 4 g/L</i> <i>Aciditate totala: 5,4 g/L acid tartric</i>
Note de degustare	<i>Aspect si culoare:</i> limpede, rosu atragator cu reflexe violacee tenace ce tradeaza vitalitatea senzoriala a acestui vin. <i>Miros:</i> aroma intensa, tipica soiului Se evidentiaza un complex de fructe rosii coapte, condimente (piper negru), ardei verde, cu note de rasina de conifere (pin), dar si discrete note lemnoase. <i>Gust:</i> Sec, fructuos si extractiv, cu arome de fructe rosii samburoase si de padure, retronazal. In post gust ramane o nuanta eleganta de Cabernet Sauvignon, cu mult fruct (cirese amare coapte), dar si note picante si de vanilie. Este un vin rotund, plin, catifelat, curat, proaspat, complex, cu taninuri rotunde bine integrate.
Servire	<i>Temperatura optima: 16-18°C</i> <i>Asociere culinara:</i> alaturi de preparate de carne rosie precum cea de vita, vanat, miel, porc dar si de mancaruri cu sosuri intense care au o usoara nota acida (sos de tomate sau vin), picanta sau ierburi aromatate precum rozmarin, cimbru, busuioc sau frunze de dafin.
Premii si distinctii	Medalia de argint , "Strugurele de aur", Alba Iulia (2015)
Alte mentiuni	Provenit din struguri ecologici. Vin nefiltrat. Un sediment poate apărea în sticlă ca semn al naturalității vinului. Eco-friendly. Acest vin este marturia respectului pe care il purtam mediului inconjurator. Un vin cu potential ridicat de pastrare si invecnire.