

## SOARE BLANC DE NOIR 2025 DOC SÂMBUREȘTI

De un alb electrizant cu o tentă verzuie, acest Soare obținut din struguri negri prezintă un corp robust, dar păstrează senzația răcoritoare a fructelor și o aciditate peste medie.

### ANUL 2025

Sezonul viticol 2025 a pus la încercare podgoriile din România, aducând atât înghețuri târzii, cât și perioade prelungite de secetă. Deși producția de struguri a fost afectată din punct de vedere cantitativ, din perspectivă calitativă, 2025 se remarcă drept un an excelent. Cel mai mare atu al acestei recolte este echilibrul vinurilor obținute. Nivelurile de alcool sunt optime atât pentru vinurile albe, cât și pentru cele roșii, iar aciditatea la momentul recoltării a rămas relativ ridicată, inclusiv în cazul soiurilor albe.

### NOTE DE DEGUSTARE

Aromele florale discrete sunt completate elegant de note fructate de piersică albă și pere bine coapte, conturând un profil aromatic fin și relativ rezervat, caracteristic stilului Blanc de Noir obținut din Cabernet Sauvignon. Gustativ, vinul este amplu, cu o textură onctuoasă și un bun volum în palat. Finalul prezintă o ușoară tentă amăruie și o structură încă tânără, care îi conferă fermitate și potențial de evoluție. Echilibrul dintre aciditate, structură și zahăr rezidual contribuie la profilul său gastronomic, iar contactul prelungit cu drojdiile fine adaugă complexitate și volum gustativ. Postgustul este persistent, cu accente ușor fermentative și minerale. Poate fi apreciat atât juvenil cât și peste 1-2 ani.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Cabernet Sauvignon 100%	13% vol.	2.87 g/l	6.07 g/l	5.000 sticle

### DE LA STRUGURE LA VIN

#### TIPUL DE SOL

Brun, brun-luivic, regasol calcaric, preluvosol calcic, pietrișuri aluvionare

#### CARACTERISTICI ALE PLANTATIEI

Clima: Temperat - Continentală de subtip Cfbx (Köppen)

Expunere Sol: Vest - Sud/Vest

Precipitații: 600 - 800 LT annual

#### DATA RECOLTĂRII

Octombrie 2025

#### VINICAȚIE

Strugurii sunt culeși manual, în lădițe, fiind apoi selectați cu atenție pe masa de sortare. Nu are loc macerarea prefermentativă, iar fermentația alcoolică este controlată la 16-18° C, între 14-20 zile.

#### SERVIRE

8°-10° Celsius.

#### ASOCIERI CULINARE

Se recomandă alături de preparate din carne albă, pește, fructe de mare, paste și brânzeturi fine.

