

SOARE CABERNET SAUVIGNON 2000 DOC SÂMBUREȘTI

“FASCINANT DE LA ÎNCEPUT”

Soare 2000 este clasic și elegant. Am fost cu toții fascinați de acest vin încă de la început. După un an cu un regim normal de precipitații și o toamnă uscată, s-au întrunit condițiile pentru obținerea unor struguri perfecți. Perioada recoltatului a fost una liniștită, cu temperaturi optime, zile călduroase și nopți răcoroase – a fost exact ce ne-am dorit!

NOTE DE DEGUSTARE

La început, olfactivul este ușor reținut, dar se deschide apoi spre grafit, ceai pu'erh, cu puține fructe confiate și arome de plante uscate. Vinul excelează pe palatin unde aciditatea salivantă vine în paralel cu textura învăluitoare. Taninurile sunt ușor ferme, dar miezul este încă succulent, cu note de toast, condimente prăjite, ceai negru. Finalul oferă o granulație încă fermă, echilibrat de fructele confiate, succulente.

STRUGURI

Cabernet Sauvignon 100%

ALCOOL

13.0 % vol.

ZAHĂR

2.94 g/l

ACIDITATE

5.31 g/l

DE LA STRUGURE LA VIN

TIPUL DE SOL

Brun, brun-luvic, 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 anual

DATA RECOLTĂRII

Octombrie 2000

VINICAȚIE

Se produce din struguri obținuți prin cules selectiv, din parcelele cele mai valoroase de Cabernet Sauvignon. Strugurii selectați pe banda de triere, flux menajat de prelucrare. Metoda de vinificație în roșu: clasică pe boștină, în vase de inox la temperatură controlată, timp de 17-19 zile. Fermentație malolactică desăvârșită imediat după cea alcoolică.

ÎNVECHIRE

Maturarea în baricuri de stejar franțuzesc timp de 24 luni, după care se depozitează în beci unde stau la maturare în sticle timp de minimum 2 ani.

SERVIRE

16°-18° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

File de căprioară cu zmeură și mămligă cremoasă.

