VINARTE
— DOMENIILE —
INTRE DUNARE SI SOARE

SOARE CABERNET SAUVIGNON 2001
DOC SÂMBUREȘTI

"FORMIDABILĂ MATURITATE ȘI STRUCTURĂ"

Soare 2001 este un vin stilat și care emană forță. Anul de recoltă a fost caracterizat de temperaturi prietenoase în timpul iernii și o vreme ideală în perioada înfloritului. Plantele au răspuns pozitiv și au oferit o producție echilibrată cantitativ. A urmat o vară și mai ales o toamnă lungă, fapt care ne-a permis să "împingem" momentul declanșării recoltatului până la începutul lunii octombrie. Strugurii au ajuns în condiții foarte bune la o maturitate formidabilă și astfel au acumulat din plin substanțe de structură.

NOTE DE DEGUSTARE

Olfactivul este expresiv, solar și prezintă fructe confiate, toast, note de lemn dulce și esențe balsamice, cum ar fi coaja de bergamotă, lemn prețios de santal, trabuc nobil, ceai negru. Palatinul este sec si proaspăt, cu un tanin granulat, amintind de taninurile de ciocolata, cu lemn dulce adăugând o anumită dulceață fructelor generos confiate. Aromele sunt bogate și complexe, aproape exotice, cu note de ceai Earl Grey și cafea proaspăt măcinată, finisajul este condimentat și prelung, remanent, cu arome de turtă dulce pe postgust.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE
Cabernet Sauvignon 100%	13.5 % vol.	2.96 g/l	5.60 g/l

DE LA STRUGURE LA VIN

TIPUL DE SOL

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

CARACTERISTICI ALE PLANTATIEI

Clima: Temperat - Continentala de subtip Cfbx (Köppen)
Expunere Sol: Vest - Sud/Vest
Precipitații: 600 - 800 LT anual

DATA RECOLTĂRII

Octombrie 2001

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

Lièvre a la Royale.