

SOARE CABERNET SAUVIGNON 2006 DOC SÂMBUREȘTI

“DOUĂ PAHARE DE VIN DIN FIECARE VIȚĂ”

Soare 2006 este un vin fascinant, care a rezultat după un an de refacere a plantațiilor afectate de gerul năprasnic de la începutul anului 2005. Tăierile în uscat au fost făcute foarte riguros, tocmai pentru a nu pune presiune pe plante. S-a realizat o producție medie de numai 4.000kg/ha, aproximativ un kilogram de struguri pe plantă. Recoltatul pentru Soare s-a făcut la sfârșitul lunii octombrie, strugurii fiind unii dintre cei mai echilibrați. Vinul obținut ne-a încântat de-a dreptul, iar după aproape douăzeci de luni de maturare în baricuri de stejar acesta a devenit sobru și cuminte.

NOTE DE DEGUSTARE

Olfactivul oferă tente terțiare nobile, cu caracter de carne uscată savuroasă pe fundal vibrant, amestecând fructe confiate, spre exemplu gem de coacăze negre, cu potpourri și condimente dulci. Palatin succulent, cu aciditate proaspătă și delicată, corpul său învăluit digeră o structură tanică aderentă. Fructele vin cu straturi de coacăz succulent, în timp ce postgustul este savuros, cu note cărnoase.

STRUGURI

Cabernet Sauvignon 100%

ALCOOL

12.7 % vol.

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 2006

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 18 luni, după care se depozitează în beci unde stau la maturare în sticle timp de minimum 2 ani.

SERVIRE

16°-18° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

Rinichi de vițel ca un tournedos cu ghebe.

