

SOARE ROZE 2024 IG DEALURILE MUNTENIEI

Un vin ce denotă eleganță și armonie, prospețimea și complexitatea fiind într-un echilibru deplin.

ANUL 2024

Anul 2024 a un an marcat de secetă și provocări climatice, însă strugurii recoltați în 2024 au avut o concentrație de zaharuri mai mare decât media obișnuită. Din aceasta cauză, vinurile albe și roze sunt percepute ca având un profil aromatic bun, iar vinurile roșii sunt văzute ca având un potențial excelent, cu caracter distinct și tipicitate de soi.

NOTE DE DEGUSTARE

Roz cu tente subtil portocalii, olfactivul este intens și delicios de fructat, cu un caracter floral care sugerează cireșe, zmeură și căpșuni. Sec, cu o structură acidă ponderată, dar proaspătă, fructată, palatinul oferă o arhitectură echilibrată și fenolici lejer structurante ce amintesc de coajă de grapefruit. Amplu texturat, cu un postgust lung, persistent impregnat de zesturi și tente florale. De vocație juvenilă, poate fi băut acum dar și peste 1-2 ani.

STRUGURI

Cabernet Franc 60%
Cabernet Sauvignon 40%

ALCOOL

12.5 % vol.

ZAHĂR

4.57 g/l

ACIDITATE

6.26g/l

CANTITATE

7.000 sticle

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 2024

VINICAȚIE

Strugurii sunt culeși într-un moment optim pentru a obține un echilibru perfect între gradul de coacere și prospețime. Culoarea de roz cristalin este obținută prin macerația strugurilor roșii - o infuzie ușoară a boabelor pentru a extrage gust, aromă și culoare, dar fără a extrage taninurile tipice acestor struguri roșii. Fermentarea și condiționarea vinului se fac la temperaturi mici, fără multe intervenții, pentru a păstra nealterate aromele primare de fructe și flori. Astfel, acest roz nu intră în contact cu stejarul sau oxigenul, ci imediat după stabilizare, vinul se îmbuteliază. Rezultatul este un roz capabil să transmită caracterul și puritatea aromelor strugurilor proaspăt culeși.

SERVIRE

8°-10° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

De savurat bine răcit, alături de sashimi de peste, fructe de mare la grătar, preparate pe bază de pui și curcan, tarte cu brânzeturi sau fructe.

