



Fetească Neagră
2017



TIP VIN:

Roșu sec, DOC-CMD Dealu Mare.

AREAL:

Cele mai bune plantații de pe terasele însorite din Gura Vadului, Podgoria Dealu Mare. Expoziție sudică. Sol calcaros, cochilifer cu concentrație bună în argilă. Elevație 350 metri.

VINIFICAȚIE:

Strugurii au fost recoltați manual și sortați riguros. După desciorchinare a urmat o perioadă de macerare la rece a mustuielii. Fermentația alcoolică a durat 14 zile, extragerea aromelor, a culorii și a taninurilor fine realizându-se prin omogenizări manuale periodice ale mustului. Apoi vinul a evoluat 16 luni în butoaie noi din stejar românesc. Procesele de condiționare și filtrare au fost păstrate la un minim necesar, pentru a nu se pierde nimic din caracterul specific soiului.

NOTE DE DEGUSTARE:

Culoarea e un rubiniu intens, strălucitor. Vinul este extrem de generos, cu arome de magiun și vișină coaptă, plus note de trufă neagră, cuișoare și frunze de tutun uscat. Gustativ, suntem întâmpinați de o voluptuozitate remarcabilă, unde descoperim fructe roșii de pădure, cireșe negre și vișine. Taninurile suplă și perfect integrate conturează complexitatea acestui vin. Delicios acum, va evolua frumos prin păstrare corectă în următorii 5 ani. Pentru cei dispuși să aprecieze nuanțele cărămizii și taninurile mature, vinul merită păstrat chiar și 10 ani.

SERVIRE:

15-18 grade Celsius. Excelent împreună cu preparate din carne roșie, sărmăluțe și tochitură, pastramă de miel, cârnați muntenești sau, de ce nu, lângă un desert din ciocolată amăruie și coji de portocală.

Lansat în decembrie 2019