



# CANTVS PRIMVS

## CABERNET SAUVIGNON

An recoltă: 2016

Regiune viticolă: Dealu Mare DOC

Alcool: 14.5 Vol. Alc.

### Climat

În podgoria Dealu Mare, în primele patru luni ale anului 2016 s-au înregistrat precipitații scăzute, anunțând astfel un an secetos. Cei doar 620 l/mp confirmați pentru toată perioada anului de stațiile meteorologice din zona îl clasează printre cei mai secetoși din ultimii 5 ani. Abia începând cu luna mai și pe toată perioada verii au apărut ploile, uneori abundente, și s-au temperat către finalul lunii august.

Pe toată perioada recoltei, în lunile septembrie și octombrie am avut parte de seceta, dar și de temperaturi moderate, între 5-25°C, ceea ce a favorizat coacerea uniformă a strugurilor, precum și o campanie de cules fără întreruperi.





## **Vinificare**

Recoltarea s-a efectuat manual, facandu-se si o selectie calitativa exigenta a strugurilor. Vinificarea s-a facut la o temperatura controlata de 28-30°C. Macerarea a durat circa 3 saptamani, obtinand un vin de culoare intensa si cu tipicitate din punct de vedere al aromelor. Dupa fermentatia malolactica, vinul a fost tinut la invecnire timp de 18 luni, fiind impartit intr-o budana de stejar european de 5 000 litri, si in barrique-uri de 225 litri. Apoi vinul a fost imbuteliat pentru a definitiva maturarea in sticla.

## **Date istorice**

*Cantvs Primvs* a fost prima gama lansata de crama noastra in anul 2009, numele fiind sugestiv pentru acest lucru, iar anul apare pe eticheta frontala in caractere romane. Initial, doar soiul Cabernet Sauvignon a fost folosit pentru acest brand, dupa ce a fost vinificat in 2007 si petrecand 2 ani la invecnire. A reiesit un vin unic, sofisticat, cu structura complexa, aratand potentialul ridicat al terroir-ului si al vinurilor obtinute in Romania. Ulterior, soiul Feteasca neagra a fost si el adaugat acestei game, intr-un monovarietal deosebit, menit sa scoata in evidenta calitatile acestui soi autohton. Prima Feteasca neagra din gama *Cantvs Primvs* a fost vinificata in 2012 si lansata pe piata in 2014.

## **Note degustative**

Vizual se distinge culoarea rubinie intensa specifica soiului Cabernet Sauvignon. Olfactiv ies in evidenta aromele de fructe de padure bine coapte precum mure, afine, coacaze, sau cirese salbatice. Complexitatea buchetului aromatic este completata de notele secundare de ciocolata amaruie, esente de lemn dulce si vanilie dobandite pe perioada maturarii in budana si in baricuri de stejar timp de 18 luni. Vinul este corpolent si catifelat, cu tanini bine structurati. Pentru asociere culinara se potriveste foarte bine cu preparate selecte din carne rosie, iar temperatura de servire este de 18 °C.

Signed by Fiorenzo Rista



# CANTVS PRIMVS

## CABERNET SAUVIGNON

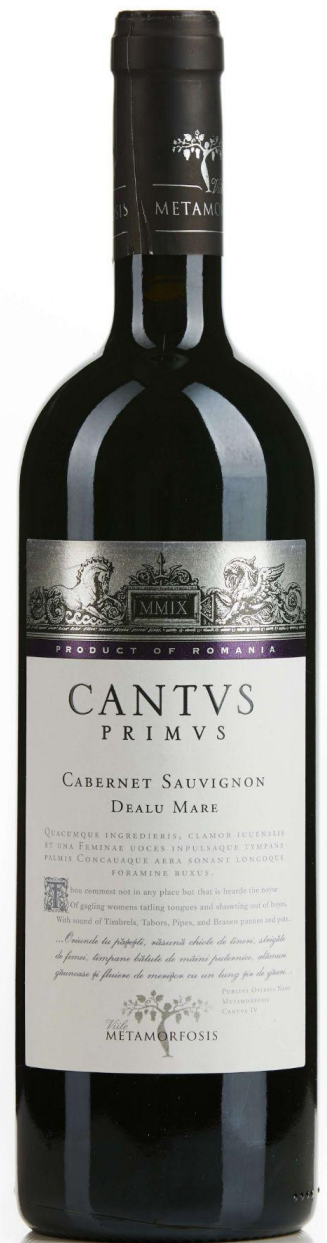
An recoltă: 2017  
Regiune viticolă: Dealu Mare DOC  
Alcool: 14.5 Vol. Alc.

### Climat

În anul 2017, s-au înregistrat precipitații relativ abundente în regiunea noastră viticolă, de 778 litri/mp. Cele mai ridicate valori s-au atins în lunile de primăvară, precum și în iunie, octombrie și noiembrie.

Totodată, temperaturile minime înregistrate au fost foarte scăzute iarna (-15°C) și primăvara (-3°C).

Factorii climatici ai acestui an au permis o coacere uniformă a strugurilor, fiind culeși la maturitate deplină, către finalul lunii septembrie.





## **Vinificare**

Recoltarea s-a efectuat manual, facandu-se si o selectie calitativa exigenta a strugurilor. Vinificarea s-a facut la o temperatura controlata de 28-30°C. Macerarea a durat circa 3 saptamani, obtinand un vin de culoare intensa si cu tipicitate din punct de vedere al aromelor. Dupa fermentatia malolactica, vinul a fost tinut la invecnire timp de 18 luni, fiind impartit intr-o budana de stejar european de 5 000 litri, si in barrique-uri de 225 litri. Apoi vinul a fost imbuteliat pentru a definitiva maturarea in sticla.

## **Date istorice**

*Cantvs Primvs* a fost prima gama lansata de crama noastra in anul 2009, numele fiind sugestiv pentru acest lucru, iar anul apare pe eticheta frontala in caractere romane. Initial, doar soiul Cabernet Sauvignon a fost folosit pentru acest brand, dupa ce a fost vinificat in 2007 si petrecand 2 ani la invecnire. A reiesit un vin unic, sofisticat, cu structura complexa, aratand potentialul ridicat al terroir-ului si al vinurilor obtinute in Romania. Ulterior, soiul Feteasca neagra a fost si el adaugat acestei game, intr-un monovarietal deosebit, menit sa scoata in evidenta calitatile acestui soi autohton. Prima Feteasca neagra din gama *Cantvs Primvs* a fost vinificata in 2012 si lansata pe piata in 2014.

## **Note degustative**

Vizual se distinge culoarea rubinie intensa specifica soiului Cabernet Sauvignon. Olfactiv ies in evidenta aromele de fructe de padure bine coapte precum mure, afine, coacaze, sau cirese salbatice. Complexitatea buchetului aromatic este completata de notele secundare de ciocolata amaruie, esente de lemn dulce si vanilie dobandite pe perioada maturarii in budana si in baricuri de stejar timp de 18 luni. Vinul este corpolent si catifelat, cu tanini bine structurati. Pentru asociere culinara se potriveste foarte bine cu preparate selecte din carne rosie, iar temperatura de servire este de 18 °C.

Signed by Fiorenzo Rista