



CANTVS PRIMVS

FETEASCĂ NEAGRĂ

An recoltă: 2019

Regiune viticolă: Dealu Mare DOC

Alcool: 15% Vol. Alc.

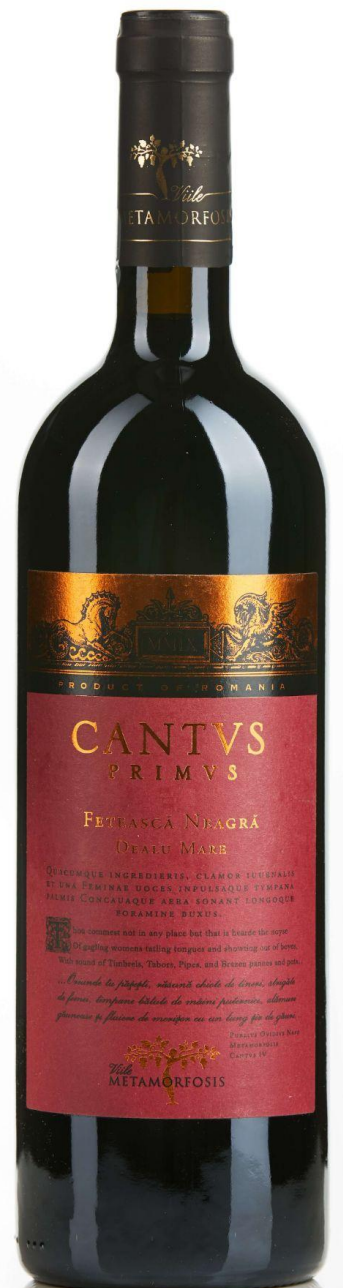
Climat

Anul a început cu o iarnă blândă, cu temperaturi chiar ridicate pentru acest anotimp, atingând valori maxime de până la 15°C.

Ninsorile generoase din luna ianuarie au compensat precipitațiile reduse din lunile februarie, martie și aprilie. Acești factori climatici au accelerat ușor pornirea în vegetație a viței-de-vie.

Regiunea viticolă Dealu Mare a fost lovită de grindină către finalul primăverii. Acest factor a avut un impact major asupra plantațiilor, reducând la jumătate recolta.

Strugurii s-au bucurat de acces la mai multe resurse minerale, fizico-chimice și de conținut de zahăr ridicat. Temperaturile din perioada verii și toamnei s-au încadrat în valorile normale din ultimii ani, iar precipitațiile de pe toată durata anului au ajuns la 646 l/mp.





Vinificare

Recoltarea s-a efectuat în totalitate manual, făcându-se și o selecție calitativă exigentă a strugurilor. Vinificarea s-a făcut la temperatură controlată de 28°C. Macerarea a durat circa 3 săptămâni, obținând un vin de culoare intensă și cu tipicitate din punct de vedere al aromelor. După fermentația malolactica, vinul a fost ținut la învechire timp de 14 luni, împărțit astfel: 80% în budană de lemn european de 5 000 litri, 10% în barrique-uri de 225 litri, 10% în tanc de oțel inoxidabil. Apoi vinul a fost îmbuteliat pentru a definitiva maturarea în sticlă.

Date istorice

Cantvs Primvs a fost prima gamă lansată de crama noastră în anul 2009, numele fiind sugestiv pentru acest lucru, iar anul apare pe eticheta frontală în caractere romane. Inițial, doar soiul Cabernet Sauvignon a fost folosit pentru acest brand, după ce a fost vinificat în 2007 și petrecând 2 ani la învechire. A reieșit un vin unic, sofisticat, cu structură complexă, arătând potențialul ridicat al terroir-ului și al vinurilor obținute în România. Ulterior, soiul Fetească neagră a fost și el adăugat acestei game, într-un monovarietal deosebit, menit să scoată în evidență calitățile acestui soi autohton. Prima Fetească neagră din gama *Cantvs Primvs* a fost vinificată în 2012 și lansată pe piață în 2014.

Note degustative: Vinul are culoarea roșu închis, cu tente rubinii. Olfactiv se disting arome intense de fructe de pădure bine coapte, cireșe, precum și notele distincte de dulceață de prune specifice soiului. Note secundare minerale, precum și de ciocolată amăruie și condimente completează gustul. Aromele sunt complexe și generoase, taninii catifelați, iar post-gustul lung. Pentru asocieri culinare se recomandă brânzeturi fine, sarmale sau alte mâncăruri tradiționale românești. Temperatura ideală de servire: 16 °C.

Signed by Fiorenzo Rista



CANTVS PRIMVS

FETEASCĂ NEAGRĂ MAGNUM

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 în totalitate manual, făcându-se și o selecție calitativă exigentă a strugurilor. Vinificarea s-a făcut la temperatură controlată de 28°C. Macerarea a durat circa 3 săptămâni, obținând un vin de culoare intensă și cu tipicitate din punct de vedere al aromelor. După fermentația malolactica, vinul a fost ținut la învechire timp de 14 luni, împărțit astfel: 80% în budană de lemn european de 5 000 litri, 10% în barrique-uri de 225 litri, 10% în tanc de oțel inoxidabil. Apoi vinul a fost îmbuteliat pentru a definitiva maturarea în sticlă.

Date istorice

Cantvs Primvs a fost prima gamă lansată de crama noastră în anul 2009, numele fiind sugestiv pentru acest lucru, iar anul apare pe eticheta frontală în caractere romane. Inițial, doar soiul Cabernet Sauvignon a fost folosit pentru acest brand, după ce a fost vinificat în 2007 și petrecând 2 ani la învechire. A reieșit un vin unic, sofisticat, cu structură complexă, arătând potențialul ridicat al terroir-ului și al vinurilor obținute în România. Ulterior, soiul Fetească neagră a fost și el adăugat acestei game, într-un monovarietal deosebit, menit să scoată în evidență calitățile acestui soi autohton. Prima Fetească neagră din gama *Cantvs Primvs* a fost vinificată în 2012 și lansată pe piață în 2014.

Note degustative: Vinul are culoarea roșu închis, cu tente rubinii. Olfactiv se disting arome intense de fructe de pădure bine coapte, cireșe, precum și notele distincte de dulceață de prune specifice soiului. Note secundare minerale, precum și de ciocolată amăruie și condimente completează gustul. Aromele sunt complexe și generoase, taninii catifelati, iar post-gustul lung. Pentru asocieri culinare se recomandă brânzeturi fine, sarmale sau alte mâncăruri tradiționale românești. Temperatura ideală de servire: 16 °C.

Signed by Fiorenzo Rista