



VIA COLȚUL PIETREI

SYRAH

An recoltă: 2018

Regiune viticolă: Dealu Mare DOC

Alcool: 14.5% Vol. Alc.

Climat

În anul 2018, 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, în iunie, în octombrie și în noiembrie. Totodată, temperaturile minime înregistrate au fost foarte scăzute iarnă (-15°C) și primăvară (-3°C).

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





Vinificare

Culesi la jumatatea lunii septembrie, strugurii au fost sortati cu atentie. Vinificarea a inceput in vase de inox, pentru a putea monitoriza temperatura de fermentare (28°C) si a extrage cu delicatete culoarea si aromele specifice soiului prin macerare. Fermentatia malolactica a avut loc in vasele de inox, apoi a fost maturat timp de 12 luni in budane de 7500 litri si barrique-uri de 230 litri.

Date istorice

Plantatia de Syrah se intinde pe o suprafata de 5.2 ha aflata la o altitudine de 251-276 metri, pe o panta cu o inclinatie usoara de 10% cu expunere sud-estica si o densitate de 5500 plante/ha.

Note degustative

Un vin cu o culoare rosu-purpurie si arome puternice de prune confiate, cirese negre complementate cu note distincte de condimente, precum piper negru si rosu, dar si ciocolata amaruie. Sec, cu o structura ampla si complexitate a gustului, vinul poate fi savurat individual sau prin asocieri culinare cu branzeturi fine, coaste la cuptor sau vanat. Se recomanda servirea la 16-18°C.

Signed by Fiorenzo Rista