



VIA COLȚUL PIETREI

ROSÉ

An recoltă: 2021

Regiune viticolă: Dealu Mare DOC

Alcool: 13.5% Vol. Alc.

Climat:

Anul 2021 a fost unul moderat pentru zona in care sunt plantate viile noastre. Iarna blanda cu foarte putina zapada in luna februarie a asigurat un necesar minim de precipitatii pentru plante.

Primavara si vara au fost calduroase, asigurand dezvoltarea uniforma a plantelor. Toamna a fost racoroasa pe toata durata culesului, inasa fara precipitatii.





Vinificare

Strugurii au fost recoltați manual la jumătatea lunii septembrie, și transportați în lădițe până la cramă. După zdrobire și dezciorchinare, mustul a fost trimis direct în vasul de fermentare, iar contactul cu pielițele a fost redus la minimum, pentru a asigura o culoare deschisă vinului. Toate cele patru soiuri care compun acest vin rose (Merlot, Fetească Neagră, Syrah și Negru de Drăgășani) au fost vinificate împreună. Fermentarea a fost lentă și a avut loc la o temperatură controlată joasă (16°C) în interiorul unui vas de inox, astfel că diversitatea de arome provenind din multitudinea de soiuri a fost bine extrasă și s-a încheat bine în vinul final.

Date istorice

Parcelele din care provin soiurile Merlot, Syrah, Fetească Neagră și Negru de Drăgășani se află în regiunea pe care o numim Colțul Pietrei, datorită solului calcaros pe care este plantată via. Parcelele au fost foarte atent alese și sunt foarte bine individualizate conform conceptului de single vineyard. Condițiile de terroir asigură o calitate superioară strugurilor cultivați în această microregiune și implicit a vinului obținut din aceștia.

Note degustative

Vinul rosé sec ne încântă cu aromele sale de fructe roșii proaspete de căpșune, zmeură și rubarbă care se transmit și în gust. Corpolența medie și aciditatea mediu-ridicată fac vinul să se simtă echilibrat și foarte plăcut de a fi băut, mai ales într-o zi călduroasă de vară. Recomandăm consumarea la o temperatură de 6-8°C alături de fructe de mare, caracatiță, sau curry asiatic.