



VIILE METAMORFOSIS

CABERNET SAUVIGNON

89P Robert Parker / Wineadvocate

An recolta: 2016

Regiune viticola: Dealu Mare DOC

Alcool: 14% Vol. Alc.

Climat

In podgoria Dealu Mare, in primele patru luni ale anului 2016 s-au inregistrat precipitatii scazute, anuntand astfel un an secetos. Cei doar 620 l/mp confirmati pentru toata perioada anului de statiile meteorologice din zona il claseaza printre cei mai secetosi din ultimii 5 ani.

Abia incepand cu luna mai si pe toata perioada verii au aparut ploile, uneori abundente, si s-au temperat catre finalul lunii august.

Pe toata perioada recoltei, in luniile septembrie si octombrie am avut parte de seceta, dar si de temperaturi moderate, intre 5-25°C, ceea ce a favorizat coacerea uniforma a strugurilor, precum si o campanie de cules fara intreruperi.





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 (28-30°C) si a extrage cu delicateza culoarea si aromele specifice soiului prin macerare. Partea malolactica a fermentatiei a avut loc in butoae de lemn, in care vinul a ramas timp de 8-10 luni pentru desavarsirea maturarii.

Date istorice

Gama Viile Metamorfosis ofera o selectie generoasa de soiuri autohtone si internationale, un exemplu superb de struguri ce prospera in viile noastre din Dealu Mare, pusi in valoare fie ca soi pur, fie in asamblaje. Stilul vinurilor pune accentul pe caracterul specific al fiecarui soi in parte si pe adaptarea sa la terroir. Toate vinurile rosii din aceasta gama au trecut printr-un proces de invecire in vase de lemn de diferite dimensiuni, in urma caruia au dobandit complexitate si eleganta.

Note degustative

Acest vin rosu rubiniu afiseaza arome de fructe negre, precum mure si coacaze, paine prajita si note de piper date de pastrarea in vase de lemn de stejar, timp de 10 luni. Are un gust generos si echilibrat, cu taninuri coapte si un post-gust lung. Se recomanda servirea la 18°C alaturi de carne rosie la cuptor sau branzeturi semi-tari.