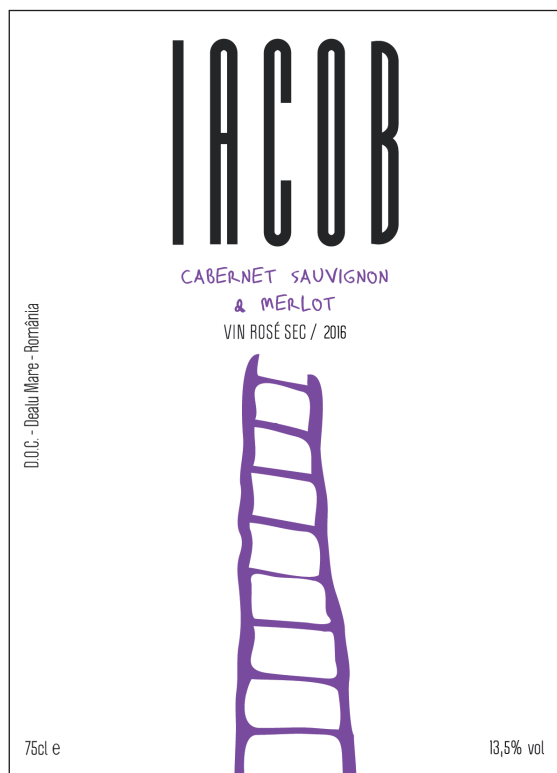


IACOB ROSÉ

Cabernet Sauvignon & Merlot

2016



DATE TEHNICE	
SOI	Cabernet Sauvignon & Merlot
AN DE RECOLTĂ	2016
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,5% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	6,35 AT
PH	3,36
ZAHĂR REZIDUAL	0,1 gr./l
DATA RECOLTĂRII	29 sept. 2016
BRIX LA RECOLTARE	23,2
MĂRIME LOT	25.400 sticle
DATA IMBUTELIERII	22 nov. 2016
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 10-15%
ALTITUDINE	200-250 m.d.m.
SOL	podzoluri brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier
EXPOZIȚIE	sud; sud-est

ANUL DE RECOLTĂ

Anul 2016 a însemnat, din punct de vedere climatic, un balans către temperaturi mai puțin extreme și cu un regim hidric destul de abundent, în special în prima parte a anului. În peisajul zonei, aceste aspecte s-au tradus prin echilibru și liniaritate în derularea tuturor fazelor de dezvoltare, fără blocaje fiziologice, cu o bună acumulare de arome, însoțită de păstrarea unei bune acidități, în special în ceea ce privește soiurile albe. Soiurile de struguri roșii au fost și ele favorizate de toamna frumoasă și lungă, iar lipsa blocajelor fiziologice, provocate în special de perioadele caniculare de peste vară, a condus la atingerea unei maturități fenolice de excepție.

PRECIPITAȚII	526 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,2°C
INSOLAȚIE	1460 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	215 zile
PRODUCȚIA	4550 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Se produce în anii favorabili prin vinificarea în alb a strugurilor roșii din soiurile Merlot și Cabernet Sauvignon. Strugurii sunt desciorchinați iar boabele sunt zdrobite ușor. Pentru fermentare sunt folosite musturi obținute atât prin metoda <<saignée>> de separație gravitațională, cât și musturi separate prin presare pneumatică. Macerația peliculară este făcută la 12-13°C, timp de 3-4 ore, decantare la 5°C timp de 24 ore. Fermentare în vase de inox de 100 Hl, la temperatură controlată 15°C timp de 12 până la 15 zile. Maturare pe depozit fin de drojdii.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Rosé
MIROS	Fructuos, cu arome de fructe roșii de pădure, vișine și piersică sălbatică, persistent.
GUST	Proaspăt, echilibrat, bine structurat, amplu, rotund, persistent.
ASOCIERE CULINARĂ	Aperitiv, pește, fructe de mare, brânzeturi proaspete.
TEMPERATURA de SERVIRE	10-12°C

RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur
2017	-