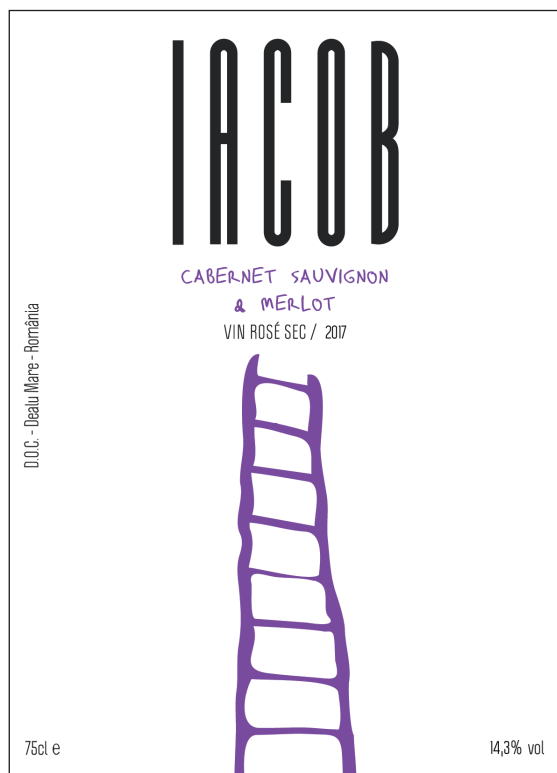


IACOB ROSÉ

Cabernet Sauvignon & Merlot

2017



ANUL DE RECOLTĂ

Anul 2017 rămâne în istoria viticulturii europene prin înghețurile târzii de primăvară care au devastat în mod deosebit plantațiile de viță de vie din vestul continentului. Mai redus ca amplitudine și durată, fenomenul s-a manifestat și la noi, însă, măsurile întreprinse și altitudinea amplasării parcelelor au dus la efecte aproape insesizabile. Cu o plecare întârziată în vegetație, cauzată de primăvara capricioasă, plantațiile au beneficiat de temperaturi peste medie la sfârșitul lunii mai, reușind să recupereze fenofazele întârziate. Cu un balans către temperaturi mai puțin extreme și cu un regim hidric destul de abundent în special în prima parte a anului, condițiile climatice au favorizat o dezvoltare fenologică liniară, fără blocaje fiziologice, cu o bună acumulare de arome însoțită de păstrarea unei bune acidități, în special în ceea ce privește soiurile albe.

PRECIPITAȚII	518 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,3°C
INSOLAȚIE	1520 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	218 zile
PRODUȚIA	4850 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 de 16-18°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 coacăze negre, 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
2018	-

DATE TEHNICE

SOI	Cabernet Sauvignon & Merlot
AN DE RECOLTĂ	2017
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,3% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,92 AT
PH	3,27
ZAHĂR REZIDUAL	0,78 gr./l
DATA RECOLTĂRII	26 sept. 2017
BRIX LA RECOLTARE	24,4
MĂRIME LOT	25.610 sticle
DATA IMBUTELIERII	14 feb. 2018

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