



## IACOB ROȘU

### Cabernet Sauvignon & Fetească Neagră 2015

#### ANUL DE RECOLTĂ

Chiar dacă debutul lui 2015 aducea aminte de vitregia anului 2005 printr-o primăvară prelungită, rece și excesiv de umedă, vara a echilibrat balanța, favorizând acumularea de zaharuri și compuși aromatici. Toamna, în afara unui debut marcat de câteva episoade de ploaie, a fost una frumoasă și lungă, înlesnind o maturare de calitate a strugurilor.

|              |                                   |
|--------------|-----------------------------------|
| PRECIPITAȚII | 492 mm în perioada de vegetație   |
| TEMPERATURA  | medie anuală 10,4 °C              |
| INSOLAȚIE    | 1560 ore în perioada de vegetație |
| VEGETAȚIE    | 220 zile                          |
| PRODUCȚIA    | 5200 l/Ha                         |

#### PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Soiurile sunt vinificate separat după o tehnologie clasică de fermentare pe boștină în vase de inox de 150 Hl la 24-26°C, timp de 17 zile la Fetească Neagră și 21-27 zile la Cabernet Sauvignon. Fermentație malolactică desăvârșită imediat după cea alcoolică. Maturare timp de 12 luni în barique de stejar românesc la al doilea ciclu de utilizare. Înechire la sticlă minimum 12 luni.

#### CARACTERIZARE

|                        |                                                                                                                            |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LIMPIDITATE            | Limpede-cristalin                                                                                                          |
| CULOARE                | Roșu - rubiniu intens cu reflexe purpurii                                                                                  |
| MIROS                  | Caracteristic soiurilor, intens și persistent, complex, cu note de fructe confiate, lemn de stejar și cafea.               |
| GUST                   | Amplu și ferm, cu o pantă lungă ce acoperă toate nivelele senzoriale, echilibrat și armonios structurat, final persistent. |
| ASOCIERE CULINARĂ      | Paste, pizza, carne de miel, carne de vită împănată, brânzeturi uscate îmbătrânite mediu.                                  |
| TEMPERATURA de SERVIRE | 17-18 °C                                                                                                                   |

#### RECOMANDARE DE BĂUT

|           |           |
|-----------|-----------|
| Fruct     | Matur     |
| 2018-2020 | după 2020 |

#### DATE TEHNICE

|                     |                                      |
|---------------------|--------------------------------------|
| SOI                 | Cabernet Sauvignon & Fetească neagră |
| AN DE RECOLTĂ       | 2015                                 |
| DENUMIRE DE ORIGINE | Dealu Mare - Ceptura                 |
| ALCOOL              | 14,5% vol.                           |
| ACIDITATE TOTALĂ    | 6,18 AT                              |
| PH                  | 3,48                                 |
| ZAHĂR REZIDUAL      | 1,68 gr./l                           |
| DATA RECOLTĂRII     | 25 oct. 2015                         |
| BRIX LA RECOLTARE   | 24,8                                 |
| MĂRIME LOT          | 42.216 sticle                        |
| DATA ÎMBUTELIERII   | 21 ian. 2017                         |

#### ZONA DE PRODUCȚIE

|                               |                                                                       |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Podgoria Dealu Mare - Ceptura |                                                                       |
| RELIEF                        | deluros, pante cu înclinația de 5-15%                                 |
| ALTITUDINE                    | 150-200 m.d.m.                                                        |
| SOL                           | brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier, formațiuni calcaroase |
| EXPOZIȚIE                     | sud; sud-est                                                          |