



APOGEUM

FETEASCĂ NEAGRĂ
2015



TIP VIN:

Roșu sec, DOC-CMD Dealu Mare.

AREAL:

Zona Gura Vadului, 45°02' - 45°04' latitudine nordică și 26°23' - 26°26' longitudine estică. Climă temperat continentală cu influențe mediteraneene, temperatura medie anuală 10° Celsius, precipitații medii anuale 513 mm; Relief: Subcarpați, altitudine medie 500 m, expunere sudică; Tip de sol: brun-roșcat de pădure cu calcar.

VINIFICAȚIE:

Strugurii au fost culeși manual în lădițe de 15 kg, ulterior au fost sortați cu grijă. După macerarea la rece a boabelor de struguri, între cinci și opt zile, la 8°-10°C, a urmat fermentația alcoolică controlată la 26°-28°C, care a durat între opt și zece zile. După maturarea la baric de stejar de Allier timp de 24 luni, a urmat învechirea în sticlă timp de un an.

NOTE DE DEGUSTARE:

Apogeum anul V, adică recolta 2015, are o culoare de un roșu rubiniu, dens și strălucitor. Aromele primare de prune, de afine și coacăze negre sunt completate de senzații de lemn dulce și cafea. Condimentele ce definesc caracterul vinului, piper, cuișoare, vanilie, sunt integrate și completează tabloul aromatic. În gust vinul este catifelat, cu taninuri moi și zemoși, meritul anilor de permanență în baric. Seduce prin densitate și postgust nesfârșit, cu final de ciocolată neagră și vișine.

SERVIRE:

15°-17° Celsius. Recomandăm minim două ore de decantare. Partener ideal pentru preparate din carne roșie, piept de rață cu miere și oțet balsamic, brânzeturi maturare și deserturi pe bază de ciocolată amăruie.

Lansat în decembrie 2018!