



The soul of our soil



OVAȘ

2020

ASPECTE GEOGRAFICE

Ovaș e o colină domoală cu expunere estică. Sunt cultivate aici două soiuri de viță de vie pentru vin: Cabernet Sauvignon și Merlot.

Coordonate: 45°50'11"N; 21°35'21"E

Altitudine: 220 m peste nivelul mării

Clima: Continentală (-15°C iarna; +40°C vara)

Sol: slab acid, argilos-mlăștinos

Precipitații: 600 – 800 mm anual

PODGORIE:

Soiuri: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Îngrijirea solurilor: primăvara arat și toamna cultivări de diferite plante erbacee pentru îmbogățirea solului cu materiale organice.

Îngrijirea viilor: lucrările de întreținere a viței de vie se fac manual și tratamentele fitosanitare respectă indicațiile viticulturii organice. În timpul verii, încărcătura de fructe este redusă pentru a intensifica calitatea strugurilor.

Sistem de conducere: Cordon speronat, cu 3.968 plante/ha

Producția: 750 ml/plantă

CRAMA:

Culesul manual al strugurilor.

Selecția manuală a ciorchinilor și boabelor de struguri.

Fermentația în rezervoare tronconice din lemn de stejar timp de 30 zile la temperaturi controlate.

Fermentația malolactică în rezervoare din lemn de stejar și butoaie.

Învechirea în recipiente din lemn de stejar de diferite dimensiuni (butoaie, budane, rezervoare) timp de 18 luni.

DATE GENERALE:

Denumire: DOC Recaș

Volum alcoolic: 14.5%

Aciditate totală: 5.5 g/l

Conținut de zahăr: 2.0 g/l

Învechire în butoaie de lemn: 18 luni

Învechire în sticlă: 6 luni

Se păstrează la 14°C, la loc uscat și întunecos

Se servește la 18°C

Asortare: carne roșie și vânat

Mod de ambalare:

Cutii a câte 6 sticle de 0,75 litri (31x26x17h cm) greutatea 8,2 kg

1 Europalet (120x80x185h cm) a câte 600 sticle de 0.75 litri, greutatea 824 kg

