

Petro Vaselo

The soul of our soil



PV GRAN CRU

2022

ASPECTE GEOGRAFICE:

Podgoriile de Merlot și Cabernet Sauvignon folosite pentru PV Gran Cru sunt situate pe o colină cu expunere sud-estică.

Coordonate: 45°51'14"N, 21°33'19"E

Altitudine: 215 m peste nivelul mării

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

Sol: roșiatic, de matrice feroasă

Precipitații: 600 – 800 mm anual

PODGORIE:

Soiuri: Cabernet Sauvignon 75%, Merlot 25%

Îngrijirea solurilor: primăvara arat și toamna cultivări de diferite plante erbacee pentru îmbogațirea 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. Pentru producerea acestui vin se recoltează cei mai calitativi ciorchini de pe fiecare plantă.

Sistem de conducere: Guyot, cu 3968 plante/ha

Producția: 450 ml/plantă

CRAMA:

Culesul manual al strugurilor.

Selecția manuală a ciorchinilor și boabelor de struguri.

Fermentația alcoolică și fermentația malolactică în butoaie din lemn de stejar cu capacitatea de 550 litri fără controlul temperaturii.

DATE GENERALE

Denumire: DOC Receaș

Volum alcoolic: 15%

Aciditate totală: 5.9 g/l

Conținut de zahăr: 9.2 g/l

Învechire în butoaie de lemn: 6/8 luni

Învechire în sticlă: 3 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 de carton a câte 6 sticle de 0,75 litri (29x27x20h cm), greutatea 9.5 kg

1 Europalet (120x80x170h cm) a câte 360 sticle de 0.75 litri, greutatea 630 kg

