


# Petro Vaselo

The soul of our soil

Ovaș   
2012

## ASPECTE GEOGRAFICE

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

Coordonate: 45°50'11"N; 21°35'21"E

Altitudine: 220 m peste nivelul mării

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

Sol: Sol slab acid, argilos - mlăstinos

Precipitații: 600 – 800 mm anual

## PODGORII

Soiuri: Merlot, Cabernet Sauvignon

Îngrijirea solurilor

- Lucrări de vară și fertilizare cu îngrășământ verde la sfârșitul toamnei/începutul iernii.
- Se pune mare accent pe dezvoltarea rădăcinilor cât mai în profunzimea solului.

Îngrijirea viilor

- Toate lucrările de întreținere a viței de vie se fac manual.
- Lucrările de recoltare în verde implică aproximativ 30% din producția anuală.
- Acest lucru permite optimizarea calității producției.

Sistem de conducere: Guyot, cu 3.968 plante/ha

Producția: 750 ml pe plantă

## CRAMA

- Culesul manual al strugurilor
- Selecția manuală a ciorchinilor și boabelor de struguri
- Fermentația în rezervoare tronconice din lemn de stejar timp de 15 zile, la temperaturi controlate
- Fermentația malolactică în rezervoare din lemn de stejar și butoaie
- Încechirea în recipiente din lemn de stejar de diferite dimensiuni (butoaie, budane, rezervoare), timp de 9 până la 18 luni

## DATE GENERALE

Denumire	DOC Receaș
Volum alcoolic	15%
Aciditate totală	5.5 g/l
Conținut de zahăr	1.5 g/l
Încechire în butoaie (lemn)	15 luni
Încechire în sticlă	10 luni
Păstrare	la 14°C loc uscat și întunecos
Servire	la 18°C
Asortare	carne roșie și vânat
Mod de ambalare	Cutii de 6 sticle (0.75 litri), (31x26x17h cm), 8.2 kg

