


Petro Vaselo

The soul of our soil

Ovaș 
2019

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: 40% Merlot, 60% 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 30 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 12 luni

DATE GENERALE

| | |
|-----------------------------|--|
| Denumire | DOC Receaș |
| Volum alcoolic | 14.5% |
| Aciditate totală | 5.0 g/l |
| Conținut de zahăr | 2.0 g/l |
| Încechire în butoaie (lemn) | 12 luni |
| Încechire în sticlă | 6 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 1 Europalet (120x80x185h cm) – 600 sticle (0,75 L), 824 kg |

