Petro Vaselo

The soul of our soil

# Maletine 2013

## ASPECTE GEOGRAFICE

Maletine este cea mai atipică plantaţie de viţă de vie a societăţii. Aceasta acoperă o suprafaţă de 0.98 ha și are cel mai mare conţinut de calcar în compoziţia solului. Terenul este calcaros, astfel că rădăcinile plantelor extrag o cantitate mare de minerale. Din vârful plantației poate fi admirată o panoramă deosebit de spectaculoasă. Un adevarat clos.
Coordonate: 45°50'08" N; 21°35'29" E
Altitudine: 157 – 177 m peste nivelul mării
Climă: Continentală (-15°C iarna +40°C vara)
Sol: Sol calcaros
Precipitaţii: 600 – 800 mm anual

## PODGORII

Soiuri: Chardonnay

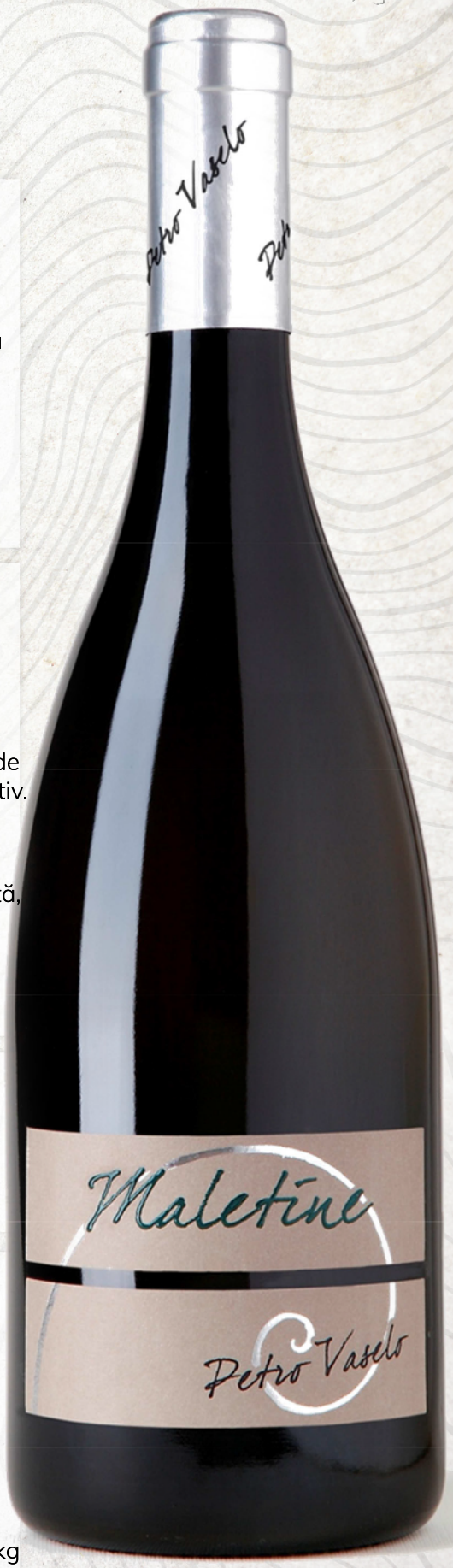
Îngrijirea solurilor
- Lucrări de vară și fertilizare cu îngrășământ verde la sfârșitul toamnei / începutul iernii
- Acest tip de sol face dificilă extracţia substanţelor nutritive de către viţa de vie, motiv pentru care producţia este limitată din punct de vedere cantitativ.

Îngrijirea viilor
- Toate lucrările de întreţinere a viţei de vie se fac manual,
- Se efectuează tăieri ale viţei de vie astfel încât să aibă o producţie limitată, pentru a evita problemele cauzate de încărcarea excesivă.

Sistem de conducere: Guyot, cu 3.968 plante/ha
Producţia: 400 ml pe plantă

## CRAMA

- Culesul manual al strugurilor
- Selecţia manuală a ciorchinilor și boabelor de struguri
- Fermentaţia în recipiente de mici dimensiuni, timp de 15 zile
- Limpezirea în butoaie timp de 6 până la 8 luni

## DATE GENERALE

| | |
|---|---|
| Denumire | DOC Recaș |
| Volum alcoolic | 13% |
| Aciditate totală | 5.4 g/l |
| Conţinut de zahăr | 1.7 g/l |
| Învechire în butoaie (lemn) | 5 luni |
| Învechire în sticlă | 7 luni |
| Păstrare | la 12°C loc uscat și întunecos |
| Servire | la 14°C |
| Asortare | mâncăruri pe bază de pește, |
| Mod de ambalare | Baxuri de 6 sticle (0.75 litri), (31x26x17h cm) 8.2 kg |