


# Petro Vaselo

The soul of our soil

Ovaș   
2021

## 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

- 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: 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
- Învechirea 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	5.5 g/l
Conținut de zahăr	2.0 g/l
Învechire în butoaie (lemn)	18 luni
Învechire 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

