

# Petro Vaselo

The soul of our soil

## PV Gran Cru



### 2012

#### 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

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

Sol: Sol roșiatic, de matrice feroasă

Precipitații: 600 – 800 mm anual

#### PODGORII

Soiuri: Merlot, Cabernet Sauvignon

Îngrijirea solurilor

- Primăvara arat și toamna cultivări de diferite plante erbacee pentru îmbogățirea solului cu materiale organice.
- Îngrijirea viilor
- TLucrările 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 3.968 plante/ha

Producția: 450 ml pe 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 Recaş
Volum alcoolic	15%
Aciditate totală	5.8 g/l
Conținut de zahăr	8.4 g/l
Învechire în butoaie (lemn)	6/8 luni
Învechire în sticlă	3 luni
Păstrare	la 14°C loc uscat și întunecos
Servire	la 18°C
Asortare	carne roșie de vânat
Mod de ambalare	Cutii de carton - 6 sticle (0.75 litri), (29x27x20h cm), 9.5 kg

