

Petro Vaselo

The soul of our soil

PV Gran Cru



2013

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

- Lucrări de vară și fertilizare cu îngrășământ verde la sfârșitul toamnei / începutul iernii, pentru a reduce competiția radicală
- între vița de vie și iarbă..

Îngrijirea viilor

- Toate lucrările de întreținere a viței de vie se fac manual.
- Recoltarea în verde se efectuează de două ori: o dată la darea în pârg a strugurilor și o dată înainte de recoltă, cu scopul de a obține concentrația maximă a matricei aromatice și polifenolice.

CRAMA

- Culesul manual al strugurilor
- Selecția manuală a ciorchinilor și boabelor de struguri
- Fermentația alcoolică și fermentația malolactică de la 6 la 8 luni în butoaie din lemn de stejar cu capacitatea de 550 litri, fără controlul temperaturii.

DATE GENERALE

Denumire	DOC Receaș
Volum alcoolic	15%
Aciditate totală	5.5 g/l
Conținut de zahăr	8 g/l
Învechire în butoaie (lemn)	6 luni
Învechire în sticlă	5 luni
Păstrare	la 14°C loc uscat și întunecos
Servire	la 18°C
Asortare	carne roșie de vânat
Mod de ambalare	Cutii de lemn - 6 sticle (0.75 litri), (28x31x22h cm), 10 kg sau cutii de lemn - 1 sticlă (0.75 litri), (28x31x22h cm), 1.9 kg

