Petro Vaselo

The soul of our soil

Roșu de Petro Vaselo 2012

ASPECTE GEOGRAFICE

Vinul Roșu de Petro Vaselo ia naștere din plantaţii viticole care se așternlin pe un versant cu expunere sudică. Dintre toate plantaţiile, aici recolta este cea mai târzie.
Coordonate: 45°50'08" N; 21°35'29" E
Altitudine: 190 m peste nivelul mării
Climă: Continentală (-15°C iarna +40°C vara)
Sol: Sol slab acid argilos-mlăștinos
Precipitaţii: 600 – 800 mm anual

PODGORII

Soiuri: Cabernet Sauvignon

Îngrijirea solurilor
- Lucrări de vară și fertilizare cu îngrășământ verde la sfârșitul toamnei / începutul iernii
- Fertilizarea cu îngrășământ verde prevede cultivarea de diferite plante erbacee în scopul îmbogăţirii solului cu materiale organice

Îngrijirea viilor
- Toate lucrările de întreţinere a viţei de vie se fac manual, pentru a respecta caracteristicile individuale ale fiecărei plante în parte

Sistem de conducere: Guyot, cu 3.968 plante/ha
Producţia: 900 ml pe plantă

CRAMA

- Culesul manual al strugurilor
- Selecţia manuală a ciorchinilor și boabelor de struguri
- Fermentaţia în recipiente din oţel inoxidabil timp de 15 zile
- Fermentația malolactică și limpezirea în rezervoare din oțel timp de 6 până la 12 luni

DATE GENERALE

Denumire	DOC Recaș
Volum alcoolic	15%
Aciditate totală	5.1 g/l
Conţinut de zahăr	4.2g/l
Învechire în sticlă	4 luni
Păstrare	la 12°C loc uscat și întunecos
Servire	la 16°C
Asortare	mâncăruri pe bază de trufe sau plante aromatice, preparate la proţap
Mod de ambalare	Cutii de 6 sticle (0.75 litri), (31x26x17h cm) 8.2 kg