Petro Vaselo

The soul of our soil

Roșu de Petro Vaselo 2020

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
- Primăvara arat și toamna cultivări de diferite plante erbacee pentru îmbogăţirea solului cu materiale organice

Îngrijirea viilor
- Lucrările de întreţinere a viţei de vie se fac manual și tratamentele fitosanitare respectă indicaţiile viticulturii organice

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, 30 de zile, drojdii selecţionate
- Fermentaţia malolactică și limpezirea în rezervoare din oţel timp de 6 până la 12 luni

DATE GENERALE

Denumire	IG Viile Timişului
Volum alcoolic	14.5%
Aciditate totală	5 g/l
Conţinut de zahăr	4 g/l
Învechire în sticlă	3 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 1 Europalet (120×80×190h cm) – 720 sticle (0,75 L), 990 kg