

Petro Vaselo

The soul of our soil

Ovaș 2022

ASPECTE GEOGRAFICE

Ovaș e o colină domoală cu expunere estică. Sunt cultivate aici două soiuri de viță de vie pentru vin: Cabernet Sauvignon și Merlot.

Coordonate: 45°50'11"N; 21°35'21"E

Altitudine: 220 m peste nivelul mării

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

Sol: slab acid, argilos-mlăștinos

Precipitații: 600 – 800 mm anual

PODGORII

Soiuri: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

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: Cordon speronat, cu 3.968 plante/ha.

Producția: 750 ml/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.
- Încechirea în recipiente din lemn de stejar de diferite dimensiuni (butoaie, budane, rezervoare) timp de 18 luni.

DATE GENERALE

Denumire	DOC Recaș
Volum alcoolic	15%
Aciditate totală	5.75 g/l
Conținut de zahăr	1.7 g/l
Încechire în butoaie (lemn)	18 luni
Încechire 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 a câte 6 sticle (0.75 litri), (31x26x17h cm), 8.2 kg 1 EUR-pallet (120x80x185h cm) – 600 sticle (0,75 L), 824 kg

