

Petro Vaselo

The soul of our soil

# PETRO VASELO ROȘU



2024

## ASPECTE GEOGRAFICE

Roșu de Petro Vaselo ia naștere din plantații viticole care se aștern lin pe un versant cu expunere sudică. Dintre toate plantațiile, aici recolta este cea mai târzie.

Altitudine: 190 m peste nivelul mării

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

Sol: Sol slab acid, argilos-mlăștinos

Precipitații: 600 – 800 mm anual

## PODGORII

Soiuri: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Fetească Neagră

Îngrijirea solurilor:

- primavara 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

Sistem de conducere: Guyot, cu 3.968 plante/ha

Producția: 900 ml/plantă

## CRAMA

Culesul manual al strugurilor

- Selecția manuală a ciorchinilor și boabelor de struguri
- Fermentația în rezervoare din oțel inoxidabil, timp de 30 zile, cu drojdii selecționate.
- Fermentația malolactică, învechire și batonaj frecvent în rezervoare din oțel inoxidabil timp de 3 până la 6 luni.

## DATE GENERALE

Denumire	IG Viile Timișului
Volum alcoolic	15%
Aciditate totală	5.35 g/l
Conținut de zahăr	1.98 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 proțap
Mod de ambalare	Cutii a câte 6 sticle (0.75 litri), (31x26x17h cm), 8.2 kg 1 Europalet (120x80x175h cm) – 600 sticle (0,75 L), 850 kg

