

## Dealul Pivnițelor - Fetească Neagră 2014

Vin cu indicație geografică  
„Dealurile Crișanei”



### Dealurile

Dealurile Răteștilor a devenit zonă viticolă încă de pe vremea contelui Károlyi, când șvabii stabiliți aici la începutul anilor 1700 au plantat vie contribuind la consacrarea zonei. Solurile acide și expoziția sudică dau naștere unor vinuri albe proaspete și unor vinuri roșii echilibrate, cu potențial de învechire. Strugurii provin din plantațiile de la Hodișa.

### Caracteristicile anului

Anul 2014 a fost cu precipitații abundente, însă recolta nu a fost afectată. Strugurii au fost sănătoși, iar recolta, din punct de vedere cantitativ satisfăcătoare pentru o plantație tânără, 5t/ha.

### Despre vinificare

Strugurii au fost culeși între 20-25 septembrie, cu o acumulare de zahăr de 215-220 g/l, iar după încheierea fermentației alcoolice și a celei malolactice, vinurile au fost maturate în baricuri românești de stejar, cu grad de prăjire mediu, timp de 11 luni.

### Note de degustare

Aromele fructate, tipice soiului, sunt completate de condimentele care caracterizează zona, însoțite de vanilia și fumul, discrete, datorate maturării în butoaie de stejar. Gustativ este moale, plăcut, cu gust de fructe proaspete bine coapte.

### Recomandări de servire

Se potrivește perfect lângă un piept de curcan sau o pulpă de rață. A se servi la 10°-12°C.

Alcool	14,3% vol.
Zahăr rezidual	3,76 g/l
Aciditate	6,15
Număr de sticle	8.000