

PRINCE SOARE 2017

O nouă piatră de hotar în categoria superpremium: elegant, concentrat și savuros, cu arome de fructe negre și smochine, condimente și ierburi demonstrează un parcurs conceptual care continuă susținut. Doar 7.308 sticle sunt disponibile.

ANUL 2017

Vinul din producția 2017 a fost unul de excepție din punct de vedere calitativ, ideal pentru învechirea în vinotecile cramelor și ale iubitorilor de vin. Spre deosebire de anul precedent, înghețul de la sfârșitul lunii aprilie și grindina nu au afectat suprafețe semnificative și nici nu a existat presiune din punct de vedere fitosanitar. În ceea ce privește producția de vin, aceasta a fost cu 10 - 15% mai mare față de producția din anul anterior.

NOTE DE DEGUSTARE

Prince Soare 2017 – o premieră absolută în portofoliul Vinarte – îmbină valoarea soiurilor Merlot și Cabernet Sauvignon cu cea a unui an viticol superlativ din cele două areale Vinarte – Stârmina (MH) și Bolovanu (OT) – și stabilește o nouă piatră de hotar în evoluția categoriei superpremium din România. Notele de degustare prezintă următoarele caracteristici: arome complexe de fructe negre și smochine, condimente, brusture și ierburi aromatice, gustativ este intens, cu taninuri elegante și un postgust lung, condimentat, amintind de marile vinuri din Valpolicella.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Merlot 50%	14.5 % vol.	0.21 g/l	5.42 g/l	7.308 sticle
Cabernet Sauvignon 50%				

VINICAȚIE

Prince Soare a fost obținut din asamblajul Merlot & Cabernet Sauvignon. Pentru acest vin s-au folosit două partide de vin diferite, câte una pentru fiecare soi. Strugurii au fost recoltați și vinificați la momente diferite, primul vin obținut a fost cel din Merlot. Fermentația a fost inițiată și continuată în vase de inox după care vinul a fost separat de boștină și transferat în butoaie de stejar unde s-a maturat timp de 12 luni, perioadă în care a finalizat fermentația alcoolică și cea malolactică. Partenerul de cupaj a fost obținut din Cabernet Sauvignon, un soi viguros care a fost cules în luna octombrie, atunci când strugurii au fost bine maturați astfel încât să ofere vinului structură și complexitatea dorită. Pe parcursul fermentației alcoolice vinul a fost ținut în contact cu pielea strugurilor timp de 18 zile, în acest timp vinul a căpătat nuanțe intense de roșu rubiniu dar și arome fructate. Ambele vinuri au fost cupajate cu 4 luni înainte de îmbuteliere.

ÎNVECHIRE

Maturarea în baricuri de stejar franțuzesc timp de 18 luni, după care se depozitează în beci unde stau la maturare în sticle timp de minimum 2 ani.

SERVIRE

16°-18° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

Vânat, porc, vită, brânzeturi fine și bucate condimentate.

