



Domeniul
Bogdan

RESERVA FETEASCĂ NEAGRĂ

-2015-

VIȚA-DE-VIE



anul 5, prima recoltă
Fetească Neagră
DOC Murfallar - Peștera

TIP VIN



Roșu sec

PRODUCȚIE LA HECTAR



2t/ha

SISTEM DE CONDUCERE



Cordon bilateral și Guyiot cu cap înălțat.

RECOLTA



Strugurii au fost culeși manual și adunați în lădițe de capacitate mica (8kg) în prima decadă a lunii Octombrie, pentru ca mai apoi să fie stocați în depozite frigorifice cu scopul de a fi aduși la o temperatură joasă de aproximativ 4° C.

VINIFICAȚIE



Imediat ce au atins temperatura optimă, strugurii au fost desciorcinați cu blândețe, pentru a preveni zdrobirea lor. Apoi au fost sortați cu atenție cu ajutorul unei mese vibrante. Bacele întregi astfel au ajuns direct în recipientul de inox și au fost lăsate la crio-macerație peliculară cu gheață carbonică timp de 6 zile. După crio-macerație, s-a trecut la însămânțarea mustuielii cu drojdii selecționate. Mustuiala și-a făcut fermentația alcoolică la 27° C. Odată cu terminarea fermentației alcoolice, s-a trecut la separarea vinului ravac de cel de presă

MATURARE



Vinul și-a săvârșit fermentația secundară și anume malo-lacția, în recipiente de inox la temperatura de 21° C, în tot acest timp de 3 luni, vinul a fost atent maturat pe drojdii fine. Partea a 2-a a maturației s-a realizat în timp de 6 luni, în baricuri noi de stejar francez (50%) și baricuri la a doua trecere (50%).

VOLUM ALCOOL



13,5%

TRĂSĂTURI ORGANOLEPTICE



- Culoare: Culoarea roșu mediu-intens este accentuată prin nuanțe violacee
- Olfactiv: un vin ce dezvoltă arome clare de gem de prune adelenesc, proaspăt scos de pe lemne, mure și scorțișoară.
- Gustativ: notele aromatice de gem ardelenesc se resimt și la nivel gustativ, unde post gustul este unul mediu spre lung; Desăvârșita eleganță a corpului acestei Fetești Negre este datorată taninurilor coapte, numeroase și condensate, fapt ce conferă o textură mățoasă vinului.

TEMPERATURA DE SERVIRE



16°-18° C