










## LEAT 6500 THE ORIGIN



Răzvan Macici



<b>SOI:</b> 	Cabernet Sauvignon (55%) & Fetească Neagră (45%) DOC-CMD MURFATLAR
<b>TIP VIN:</b> 	sec
<b>AREAL:</b> 	Ferma 2 „Punct turistic”, Ferma 3 „La stație”
<b>NOTE:</b> 	Culoare lejeră, nuanțe de pulpă de piersică albă și o translucență gălbuie. Aromele sunt diafane și proaspete, cu tente de cireasă albă și fragă. Gustativ, avem un vin extrem de băubil, cu o aciditate bine echilibrată și fină. Regăsim nuanțe de fruct zemos de pădure, zmeură, dar și o savoare persistentă și oarecum surprinzătoare la un vin în esență atât de delicat. Amintirea bobului de strugure roșu care a fost... dar parcă nu!
<b>VIE – PARTICULARITĂȚI:</b> 	<b>Latitudine:</b> 44°10' - 44°20' latitudine nordică; <b>Longitudine:</b> 28°00' - 28°30' longitudine estică; <b>Climă:</b> Temperat continentală, influențată de Dunăre și Marea Neagră; <b>Relief:</b> Ușor vălurat, pante 4-5%; <b>Tip de sol:</b> Cernoziom carbonatat. Strugurii <b>Cabernet Sauvignon</b> sunt culeși din parcelele nr. 1218, 1215 și 1207, din Ferma 2 „Punct turistic”, așezată la o altitudine de 39 m, spre SN, cu 213 zile de vegetație în 2014, plantată în 2007, iar strugurii din soiul <b>Fetească Neagră</b> sunt culeși din parcelele nr. 1146, 1148 și 1155 din Ferma 3 „La stație”, așezată la o altitudine de 66 m, spre SE, cu 217 zile de vegetație în 2014, plantată în 2007.
<b>AN RECOLTĂ:</b> 	Vremea capricioasă a anului de recoltă 2014 a testat priceperea podgorenilor și meșteșugul vinificatorilor. Selecția strugurilor în plantație a reprezentat mai mult ca niciodată, o verigă esențială a procesului de vinificație. Temperatura medie în luna iulie, esențială pentru vie, a fost ușor peste cea din 2013, de 23,9° C, însă insolația efectivă anuală a fost mai mică, de 1938 de ore, iar cantitatea de precipitații s-a ridicat la numai 592,8 mm, cantitățile fiind mai mari în lunile de coacere a strugurilor. Acești factori au dus la o dezvoltare mai lentă a viței de vie și au pus la încercare intuiția și talentul vinificatorilor.
<b>VINIFICAȚIE:</b> 	Strugurii au fost culeși manual, la momentul maturității optime pentru roze, atunci când bobitele au început să se coloreze lejer păstrând încă o bună aciditate și un parfum de fruct proaspăt. Ajunși la Crama Atelier, strugurii au fost sortați cu grijă iar contactul cu pielea a fost urmărit cu atenție pentru a se extrage culoarea lejeră, pală, dorită. Mustul limpezit a fost fermentat la temperaturi scăzute în cisterne din inox. Cele două soiuri au fost vinificate separat iar vinurile tinere au fost păstrate timp de 5 luni pe drojdia fină de fermentație până la realizarea cupajului final.
<b>SERVIRE:</b> 	10 - 12° Celsius. Excelent cu paste, fructe de mare, pește și preparate din carne de pasăre și fructe.
<b>DATE TEHNICE:</b> 	alc=12,7%; zah=2,4 g/l; ph=3,32; AT=6,5; AV=0,46. Lot: 16.883 de sticle.