



**2019**

## **Soare Blanc de Noir**

**Cabernet Sauvignon  
Alb, Sec**

**DISTINCT. ELABORAT.  
COMPLEX.**

### Denumirea de origine

D.O.C. – C.M.D. Samburesti

### Produs de

Vinul este produs la Crama Bolovanu si imbuteliat la Crama Starmina - Domaine Vinarte

### Clima

Temperat-Continentală de subtip Cfbx (Koppen)

### Solul

Brun, regasol calcaric, preluvosol calcic, cu pietrisuri aluvionare

- **expunere:** S-V
- **precipitatii:** 400 - 600 LT anual
- **inclinatie:** 10-20%



## Soiurile

Cabernet Sauvignon 100%

## Anul recoltei

2019 A fost un an foarte bun pentru productia de vin, cu temperaturi echilibrate si ploi, cu o toamna calda care a permis pastrarea aromelor primare.

**data recoltarii:** Sep 19      **fermentare:** in recipient de inox

**desciorchinare:** da      **grad de maturare:** 217GR/LT

**drojdii:** selectionate      **separare gravitacionala:** gravitacionala

**Continutul in alcool:** 12.5 vol.

- **Zahar (g/L):** 3.7

## Note de degustare

Vinul este robust, plin, intens aproape cu un corp similar vinurilor rosii, cu o aciditate peste medie, caracteristica soiului (Cabernet Sauvignon), crocant. Sunt prezente arome de fructe rosii, in special cirese negre amare, pere, pepene galben copt, dar si nuante florale. Gustul este persistent si savuros, avand o culoare electrizanta, alb-verzuie.

## Recomandari de consum

7-8°C.

## Potential de invecnire

A se consuma tanar.