

APOGEUM

Fetească Neagră
2017



TIP VIN:

Roșu sec, D.O.C.-C.M.D. Dealu Mare.

AREAL:

Localizată în inima țării, în regiunea Dealu Mare, Crama Apogeum a fost inaugurată în anul 2018, și valorifica 3 repere ale istoriei: O vie veche de peste 50 de ani, un loc încărcat de istorie regala, o metodă de vinificație unică în România.

VINIFICAȚIE:

Aici se fac vinuri precum acum 2000 de ani, în amfore de ceramică după metode cunoscute doar de proprietarul cramei Virgil Mandru. Strugurii provin dintr-o vie veche de peste 50 de ani, culeși manual, sortați boabă cu boabă de către proprietar alături de familia lui. Invechirea se face în butoaie de stejar franțuzesc, timp de 2 ani, apoi se depozitează în beci unde stau la maturare în sticle timp de minimum 2 ani. Ulterior, sunt trimise probe la concursurile mondiale de renume, și doar în urma obținerii medaliei de aur sunt scoase la vânzare.

DEGUSTARE:

Apogeum anul VII, adică recolta 2017, a câștigat medalia de aur (95 de puncte) la prestigiosul concurs Decanter World Wine Awards 2021. Are o culoare de un roșu rubiniu, dens și strălucitor. Aromele primare de prune, de afine și coacăze negre sunt completate de senzații de lemn dulce și cafea. Condimentele ce definesc caracterul vinului, piper, cuișoare, vanilie, sunt integrate și completează tabloul aromatic. În gust vinul este catifelat, cu taninuri moi și zemoși, meritul anilor de permanență în baric. Seduce prin densitate și postgust nesfârșit, cu final de ciocolată neagră și vișine.

SERVIRE:

15°-17° Celsius. Recomandăm minim două ore de decantare. Acest vin este un vin vedetă și nu sugerăm asocierea cu niciun fel de mâncare, ci la finalul mesei, alături de o țigară de foi și un anturaj adecvat.

După lansarea cu succes a anului VII – APOGEUM Fetească Neagră 2017, în luna martie a acestui an, Crama APOGEUM anunță că doar un număr de aproximativ 1000 de sticle mai sunt disponibile pentru publicul larg.