



APOGEUM

Fetească Neagră
2020



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:

Ediție limitată de 9090 sticle, definită de trecerea către o generație nouă ce urmează tradiția cu care ne-a obișnuit APOGEUM. Un vin direct și emblematic ce debutează vizual cu roba roșu-rubinie a vinurilor de mare clasă. Strălucitor și captivant la turnarea în pahare. Olfactiv, încântă prin finețe și eleganță, iar notele de prune coapte, coacăze negre și mure zemoase se asamblează alături de condimente ce amintesc de ierburi balsamice mediteraneene. Aliturile condimentate conturează subtil olfactivul impresionant. Vanilie, piper roșu și fine senzații ciocolatii. Gust sublim și plin, concret de la prima sorbitură, nu lasă palatinul indiferent. Dulceață de fructe roșii de pădure, vișine, prune uscate și final balsamic, ce amintește de lemn dulce. Taninurile moi și catifelate, seduc cu eleganță degustătorul.

SERVIRE:

Recomandăm o temperatură de servire de 15-17 grade Celsius și o decantare de minim 2 ore înainte de servire. Perfect alături de preparate din carne roșie maturată la grătar sau brânzeturi maturate.

Apogeum 2020 este lansat in editie limitata de 9090 sticle.