

SC Crama Oliver Bauer SRL  
Romania, Dragasani, Jud Valcea  
Str. Tudor Vladimirescu 509  
Tel: 0757 098 940

Bauer.

NATURAL CREATIVITY

## P.V. 2010 Crama Bauer

**Soi:** Petit Verdot

**An productie:** 2010

Vin sec, 13% vol. Alcool, 1,6 g/l zaharuri

**Editie limitata 1087 st**



Petit Verdot este un soi foarte vechi și foarte rar ce poate fi găsit în zone cultivate cu mai cunoscutele soiuri Cabernet sau Merlot. Datorită caracterului său distinct (aciditate ridicată, taninuri ferme și arome orientate către condimente mai mult decât către fruct) Petit Verdot este frecvent utilizat în cantități mici pentru a condimenta cupajele de vinuri roșii. Credem cu tărie în potențialul acestui soi în zona Drăgășani -un mulaj al originii sale distincte și drept urmare o potrivire perfectă cu filosofia noastră “creativitate naturală”.

Dar Petit Verdot este mult mai pretențios și mai dificil de îngrijit în comparație cu Cabernet Sauvignon de exemplu. Coacerea este foarte târzie, făcând dificilă obținerea unei recolte de struguri copti perfect în fiecare an. Acest lucru ne poate obliga să renunțăm total la recoltă într-un anumit an.

Sunt foarte puține vinuri pure din Petit Verdot în lumea internațională a vinului, ceea ce ne face și mai mândri să oferim cel dintâi și până acum singurul Petit Verdot din România.

Petit Verdot este acompaniat perfect de beef tartar, rată coaptă, vânat cu pene cum este fazanul, prepeliță sau paste condimentate, cu roșii. Dacă doriți să beneficiați la maxim de acest vin și în anii săi tineri, recomandăm aerare extinsă, de cel puțin 2-3 ore.

*Pentru a obține un material perfect copt, strugurii pentru vinurile roșii Bauer sunt întotdeauna culeși manual și selectați, strugure după strugure, prin recoltări repetate. După desciorchinare, strugurii nu sunt zdrobiți și nu se adaugă drojzii selecționate. Fermentația alcoolică are loc în cisterne mici de inox, fără temperatura controlată, “pigeage” fiind făcut manual până la 3 ori pe zi. Vinurile rămân până la 5 săptămâni pe boștină, înainte de presare și tragere în butoaie mici din lemn de stejar. (225 l = barriques). În butoaie se inițiază fermentația malolactica, vinul rămânând apoi în butoi minim 12 luni până la îmbuteliere.*