



# Rupes Nobilis Cabernet Sauvignon 2022 D.O.C. Miniș

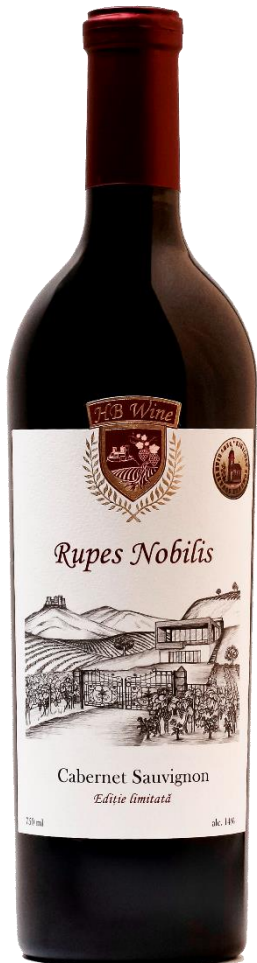


## Locație și istorie

Domeniile HB Wine din Covăsînt sunt situate în Podgoria Miniș-Măderat, pe vârful dealului cu expunere sud-vestică, cu vedere la splendida Cetate Șiria. Podgoria, una dintre cele mai vechi de pe teritoriul României, este situată pe dealurile vestice ale munților Zărandului, între apele Mureșului și ale Crișului Alb, dau naștere unor vinuri roșii cu o culoare intensă, corpolente, cu o eleganță și mineralitate extrase din "stânca nobilă" (Rupes Nobilis). Cele mai vechi mărturii ale podgoriei datează din secolul al XI-lea, în anul 1038, Gizella, prima regină a Ungariei, a dăruit, cu încuviințarea soțului său, regele Ștefan I, "opt vii", situate pe dealul Macra (Mocrea), din hotarul Minișului, abației din Bakanybel, după înfrângerea voievodului Ahtum, descendentul lui Glad notează istoricul E. Gluck.

## Legenda

Legenda spune că Cetatea Șiria, împreună cu cetățile Șoimoș și Dezna au fost construite de trei surori. Prima spuse: „Dacă mă ajută Dumnezeu, cetatea mea va fi terminată mâine”. A doua spuse și ea: „Și cetatea mea va fi gata mâine cu ajutorul lui Dumnezeu”. Cea de-a treia soră spuse sfidător: „Chiar dacă nu mă ajută Dumnezeu și cetatea mea va fi gata mâine”. Drept pedeapsă pentru necredința ei, după ce meșterii terminară construcția, cetățile s-au prăbușit. Fecioarele s-au transformat în trei șerpi albi purtând o coroană și o cheie de aur în gură. Legenda mai spune că șerpii apar în fiecare an așteptându-și eliberatorul care să le ia coroanele și cheile. De abia atunci se vor transforma din nou în fete și cetățile se vor înălța din nou în toată splendoarea.



### **Note de degustare:**

Un nas fermecător cu note florale și un gust fructat, bogat în arome, rafinat și elegant, cu taninuri mățoase subliniate de prezența subtilă a stejarului, conducând la un postgust lung și fin. Gata pentru a fi băut, acest vin va continua să se îmbunătățească timp de mai mulți ani. **Potențial de păstrare: 8-10 ani.**

### **Asociere culinară:**

Friptură la cuptor cu rozmarin; stroganoff de vită, vânat și brânzeturi maturate. A se servi la: 16° C.

### **Struguri:**

Cabernet Sauvignon îmbină arome și gusturi intense de fructe negre: coacăze, cireșe negre, prune, dar și note subtile de mirodenii: piper negru, cuișoare. În plus față de fructele negre, prezintă note subtile de cireșe roșii și zmeură, adăugând complexitate profilului aromatic. Vin de terroir, cu arome minerale pregnante și structură puternică cu aport semnificativ de tanini care îi dau o textură ușor astringentă și îi permit să "îmbătrânească" bine în sticle.

### **Vinificație:**

Strugurii culeși manual sunt desciorchinați și zdrobiți delicat, iar fermentarea pe pieițe are loc în rezervoare din oțel inox, la temperatură controlată, utilizând drojdii selecționate. Vinul se rafinează în baricuri de stejar timp de 6 luni. După îmbuteliere, vinul trece printr-o perioadă de învechire în sticlă de 12 luni înainte de a fi lansat.

### **Date tehnice:**

Alcool	14 % vol.
Aciditate totală	5.2 g/l
Zahăr rezidual	0 g/l