Rupes Nobilis Merlot 2023

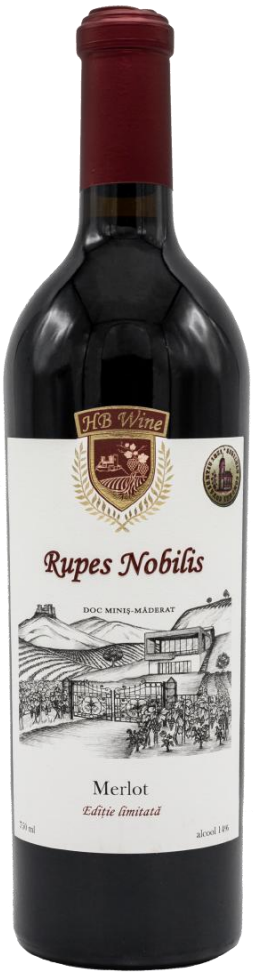
D.O.C. Miniș

Locație și istorie

Domeniile HB Wine din Covăsînț sunt situate în Podgoria Miniş-Măderat, pe vârful dealului cu expunere sud-vestică, cu vedere la splendida Cetate Şiria. Podgoria, una dintre cele mai vechi de pe teritoriul Romaniei, este situată pe dealurile vestice ale munţilor Zărandului, între apele Mureşului şi ale Crişului Alb, dau naştere 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, in anul 1038, Gizella, prima regină a Ungariei, a dăruit, cu încuviinţarea soţului său, regele Ştefan I, "opt vii", situate pe dealul Macra (Mocrea), din hotarul Minişului, abaţiei din Bakanybel, după înfrângerea voievodului Ahtum, descendentul lui Glad notează istoricul E. Gluck.

Legenda

Legenda spune că Cetatea Şiria, împreună cu cetatile Şoimoş si Dezna au fost construite de trei surori. Prima spuse: *„Dacă mă ajută Dumnezeu, cetatea mea va fi terminată mâine”*. A doua spuse şi ea: *„Şi cetatea mea va fi gata mâne cu ajutorul lui Dumnezeu”*. Cea de-a treia soră spuse sfidător: *„Chiar dacă nu mă ajuta Dumnezeu şi cetatea mea va fi gata mâine”.* Drept pedeapsă pentru necredinţa ei, dupa ce meşterii terminară construcţia, cetăţile s-au prăbuşit. Fecioarele s-au transformat în trei şerpi albi purtând o coroană şi o cheie de aur în gură. Legenda mai spune că şerpii apar în fiecare an aşteptându-şi eliberatorul care să le ia coroanele şi cheile. De abia atunci se vor transforma din nou în fete şi cetăţile se vor înălţa din nou în toată splendoarea.



Medalii: Medalie de argint Mundus Vini 2025

Note de degustare: Merlot-ul, un vin mineral datorat terroir-ului, are o textură catifelată și tanini bine integrați. Are o structură solidă, o aciditate echilibrată care îi conferă prospețime, dar și o corpolență deosebită. Taninii fini oferă un final lung și plăcut, făcându-l ideal pentru maturare în timp. Are un buchet bogat, cu note de fructe negre coapte (mure, afine, prune), completate de nuanțe subtile de condimente, tutun, ciocolată neagră și lemn dulce, maturarea în butoaie de stejar adaugă arome de vanilie, caramel, scorțișoară.

Asociere culinară: Asocierile culinare ideale includ carne roșie la grătar sau friptă, rață sau berbecuț, brânzeturi semi-tari sau maturate, paste cu sosuri bogate, pizza cu toppinguri variate, risotto cu ciuperci sau lasagna cu vinete, precum și tarte sărate și deserturi pe bază de ciocolată neagră.

Struguri: Vinul este elaborat din soiul de struguri Merlot, recunoscut pentru coaja subțire și taninurile mai puțin pronunțate, comparativ cu alte soiuri, precum Cabernet Sauvignon. Acest lucru contribuie la caracterul său catifelat și la aromele de fructe roșii și negre.

Vinificație: Procesul de vinificație implică culesul manual al strugurilor, urmat de o selecție riguroasă. Fermentația alcoolică se desfășoară în tancuri de inox, la temperaturi controlate, pentru a păstra prospețimea fructelor. Ulterior, vinul este maturat în butoaie de stejar, ceea ce adaugă complexitate și note de vanilie și condimente.

Date tehnice:

Alcool	14%
Aciditate totală	5.52 g/l
Zahăr rezidual	0.95 g/l

HB Wine S.R.L.,
410125 Oradea, str Fabricilor nr 2 D
www.HBWine.ro office@hbwine.ro

PODGORIA și CRAMA
317090 Covăsînț, jud. Arad
str. Podgoriei, nr. 196