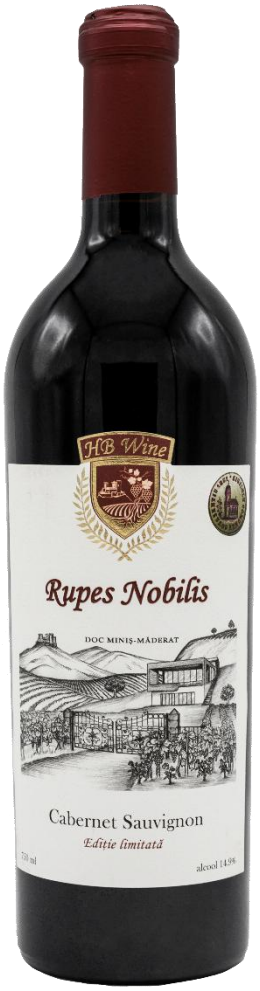
Rupes Nobilis
Cabernet Sauvignon 2023
D.O.C. Miniș

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 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, 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:

Note de degustare: Un nas fermecător cu note florale și un gust fructat, bogat în arome, rafinat și elegant, cu taninuri mătăsoase 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 ii dau o textură ușor astringentă și ii permit să “îmbătrânească” bine în sticle.

Vinificație: Strugurii culeși manual sunt desciorchinați si zdrobiti delicat, iar fermentarea pe pielițe are loc în rezervoare din oțel inox, la temperatură controlată, utilizând drojdii selecționate. Vinul se rafinează în baricuri de stejar timp de 6 luni.

Date tehnice:

Alcool	14.9 % vol.
Aciditate totală	5.65 g/l
Zahăr rezidual	0.4 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