CHARMANT 2025
Rupes Nobilis

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: *„Și 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.



Note de degustare: Vin efervescent, proaspăt și elegant, cu arome fine de fructe coapte (piersică, pară) completate de note florale discrete. Perlajul fin susține o textură delicată și un final rafinat, persistent.

Asociere culinară: Ideal alături de aperitive ușoare, fructe de mare, pește, salate fresh sau brânzeturi moi. Se potrivește excelent și cu deserturi fine pe bază de fructe sau ca aperitiv pentru ocazii speciale.

Struguri: 100% Mustoasă de Măderat – soi autohton românesc apreciat pentru aciditatea sa naturală ridicată, prospețimea aromatică și capacitatea de a produce vinuri lejere, fructate și foarte expresive, ideale pentru stiluri efervescente.

Vinificație: Obținut prin **metoda Charmat**, unde a doua fermentație are loc în tancuri de inox sub presiune. Această tehnică permite păstrarea prospețimii și a caracterului aromatic al soiului Mustoasă de Măderat, evidențiind notele fructate și florale, precum și perlajul fin și elegant.

Date tehnice:
Alcool: 11,5% vol.
Aciditate: medie, bine echilibrată
Zahăr rezidual: brut
Temperatura de servire: 6–8°C

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