Grand Reserve
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.



Note de degustare: Vin roșu de mare eleganță, cu un buchet complex dominat de arome de fructe negre coapte – coacăze negre, mure și prune. Acestea sunt completate de note rafinate de vanilie, ciocolată neagră și condimente dulci precum scorțișoara și cuișoarele. Gustul este amplu și bine structurat, cu taninuri catifelate ce oferă o textură mătăsoasă. Aciditatea bine integrată susține echilibrul vinului, iar finalul este lung și persistent, cu accente de cacao, lemn de cedru și o subtilă notă de fum.

Asociere culinară: Ideal alături de preparate rafinate din carne roșie (vită maturată, mușchi de vită), miel, vânat sau preparate slow-cooked. Se potrivește excelent și cu brânzeturi maturate, dar și cu preparate sofisticate pe bază de ciuperci sau sosuri bogate.

Struguri: Cabernet Sauvignon

Vinificație: Strugurii sunt atent selecționați și supuși unei fermentații controlate, urmată de macerare prelungită pentru extracția optimă a culorii și taninurilor. Vinul este maturat în baricuri de stejar pentru o perioadă îndelungată, proces care îi conferă complexitate, structură și arome fine de vanilie, condimente și note ușor afumate. După maturare, vinul este stabilizat și îmbuteliat, continuându-și evoluția în sticlă.

Date tehnice:

Alcool	14,3 %vol
Aciditate totală	5,74 g/l
Zahăr rezidual	0 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