Rupes Primus
Rosu de Minis 2024
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 expresiv și bine structurat, cu un buchet intens de fructe roșii și negre coapte, precum cireșe, prune și coacăze. Acestea sunt completate de subtile note condimentate și accente fine de ciocolată. Gustul este rotund și echilibrat, cu taninuri bine integrate și o textură catifelată. Finalul este elegant, persistent, cu ecouri fructate și ușor condimentate.

Asociere culinară: Se potrivește foarte bine cu preparate din carne roșie (vită, miel), fripturi la grătar, vânat, paste cu sosuri bogate, dar și cu brânzeturi maturate. Ideal pentru mese consistente sau ocazii speciale.

Struguri: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Fetească Neagră

Vinificație: Fiecare soi este vinificat separat, prin fermentație la temperatură controlată și macerare pe boștină pentru o extracție optimă a culorii, aromelor și taninurilor. După fermentație, vinul este maturat în baricuri de stejar, proces care îi conferă complexitate suplimentară, vinurile fiind apoi asamblate într-un cupaj echilibrat, ce evidențiază armonia dintre soiuri și specificul podgoriei.

Date tehnice:

Alcool	14.8 % vol.
Aciditate totală	5.48 g/l
Zahăr rezidual	1.57 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