ARCADIAVINEYARDS

Lüleburgaz - Hamitabat Köyü

MONO CABERNET SAUVIGNON `18

Üretim

Fermentasyon öncesi soğuk maserasyonuygulandı.19 hektolitrelik tanklarda fermente edildi. Entegre bir lezzet elde etmek için 6 ay yeni ve 2. kullanım Fransız meşe fıçıda dinlendirildi. Nazik, çapraz-akışlı filtrasyondan geçirildi ve doğal sedimentasyon uygulandı.Herhangi bir inceltici madde ya da enzim kullanılmadan üretildi.

Tadım Notu

Burunda önce baharat sonrasında kırmızı erik, ahududu, frenk üzümü ve meyankökü aromaları, damakta ise; yumuşak tanenleri ve zengin kırmızı meyve aromalarıyla, yıllanma potansiyeline sahip, orta gövdeli, dengeli ve havalandıkçakeyifli bir kırmızı.

Parsel

Kuşyaka ve Alaintepe Parselleri

Üzüm Çeşidi

%100 Cabernet Sauvignon

Üretici Notu (Hasat Bilgileri)

01.01.2018 itibariyle sezonda metrekareye 528mm yağış düştü. Yağışların çoğunlukla zamanında düşmesiyle oldukça dengeli bir sezon geçirdik. Vejetasyon gelişimini çok iyi tamamlayan salkımlarımız kompleks, aromatik ve asit-şeker dengesi bakımından istenilen yapıya erişmemizi sağladı. 22 Nisan 2018'de gerçekleşen ilkbahar geç donunda, bağ alanlarımızda bulunan meteoroloji istasyonlarından aldığımız uyarı ile ekipçe kontrollü şekilde gece boyu nemli saman balyaları yakarak, sisleme yöntemini uyguladık .Bu uygulamaların sayesinde parsellerimizde don hasarı yaşamadık. Haziran ortalarına kadar normal giden hava sıcaklığı, Haziran sonu sıcaklıklar da ciddi yükseliş meydana geldi. 27 Temmuz 'da yaşanan kısa süreli dolu yağışında yalnızca birkaç parsel etkilendi. Hasar gören salkımları seyrelterek hasarsız atlattık diyebiliriz. Hastalık mücadelesi açısından oldukça zorlayıcı bir sezon oldu. Özellikle Ağustos yağışları ile gelen geç dönem sorunlar çok yordu ama yoğun çabayla atlattık. 2018 yılında hasat diğer yıllardan 10 gün kadar erken başladı. Ekim başı gelen fırtınaya kalmadan hasadı tamamladık. 2018 rekoltesiArcadia'nın en iyi yılları arasında yerini aldı. 2018 Rekoltesi önolog danışmanımız AndreaPaoletti ile çalışmaya başladığımız ilk yıldır.

Teknik Bilgiler

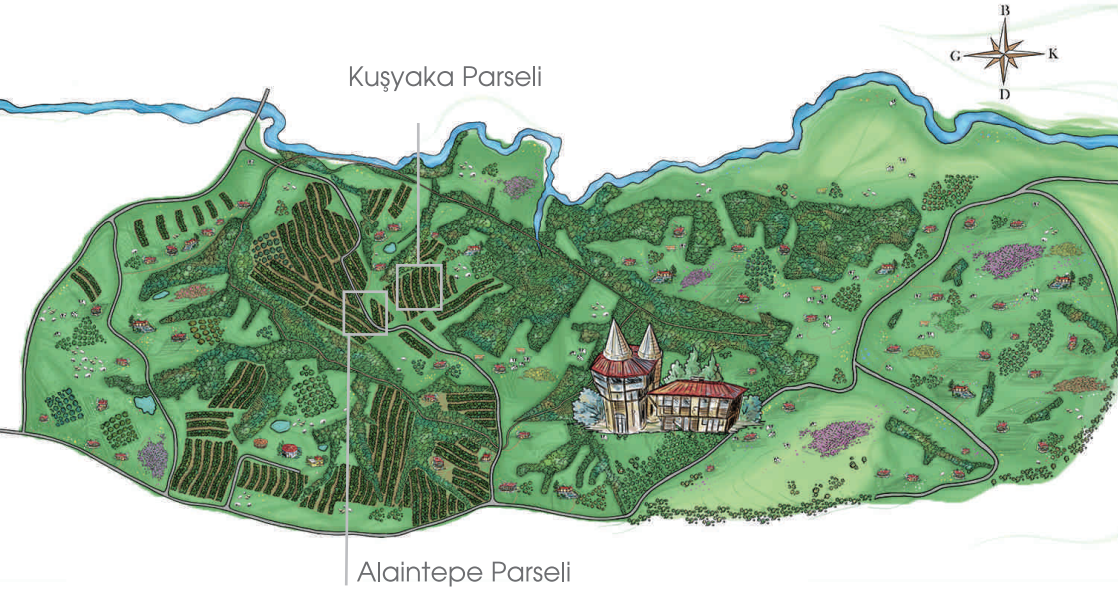
Alkol: %15 **pH:** 3,68 **Asitlilik (g/lt):** 5,04 **Şeker(g/lt):** 3

Önolog: *Dr. Andrea Paoletti*

Dip Not: Şarabın aromaları olgunlaşıp geliştikçe tadım notları da doğal olarak değişiklik gösterecektir.

ARCADIAVINEYARDS

Lüleburgaz - Hamitabat Köyü



Tarihi Şarap Yolu'nun geçtigi topraklarda, Istranca dağlarının altında uzanan vadide, 150 metre rakımda dikili Arcadia Bağları, Trakya'nın tam orta noktasında, karasal iklim özellikleri gösteren, gece gündüz sıcaklık farklarının yüksek olduğu bir konumda yer alıyor. Bölgenin özel lezzetlerini içime kadar koruyan şaraplar, bağların kurulumundan üretim süreçlerinin seçimine kadar her aşamada hassas, minimum müdahale ile, dikiminden bu yana sürdürülebilir bağcılık yöntemleri ile bakılan Arcadia Bağlarının üzümleri ile üretiliyor.Yani tam anlamı ile bir "şato tipi" üretim yapılıyor.

Yol yapmayan üzümler, şaraphane'de de yorulmuyor: binanın özel tasarımı sayesinde üzümler sadece yerçekimiyle, pompa ve benzeri mekanik yöntemler kullanılmadan işleniyor, ve en saf haliyle bağında şişeleniyor. Arcadia Şarapları her zaman en yüksek kalite prensibiyle üretiliyor.

Istranca dağlarının altında uzanan vadide 200 hektarlık bir arazide bağları, şato tipi üretim hanesi, meyve bahçeleri, bostanları, meşe koruları ve irili ufaklı çiftlikleri ile doğa içinde bir gastronomi merkezi olarak tasarlanan Arcadia Bağları'nda bir de Bakucha Vineyard Hotel ve Spa isimli otelimiz var.

Tadım Notlarım: