

Crama și Domeniul Viticol Rotenberg

Ceptura de Jos, județ Prahova

Valea Vinului, 80 km de București



Suprafață teren: 25 ha

Suprafață construită: 1,209 m²

Anexe: 23 ha vie, 2 ha pășune, 5.000 mp curte conac și cramă

Etaje: S1+S2+P, P+E

An: 2007

ID Proprietate: PH28AHE-NC

Video: <https://www.youtube.com/embed/s4gj41GKZUc>

<https://www.sothebysrealty.ro/property/Crama-si-Domeniul-Viticol-Rotenberg>

Crama și Domeniul Viticol Rotenberg

Între comunele Ceptura și Fântânele, județul Prahova, întinsă pe 23 de hectare de sol bogat în argile silicioase, cu o condiție climatică similară cu cea din Bordeaux sau Toscana, Crama Rotenberg oferă condițiile ideale pentru obținerea potențialului maxim al aromelor fructoase, expresive și puternice ale vinurilor. Plantațiile sunt majoritare în Merlot, dar nefiind lipsite și soiurile Cabernet Franc și Cabernet Sauvignon. Recoltarea separată în funcție de însoțire, sol și densitate de plantare, împreună cu vechimea de peste 50 de ani a viței, conferă strugurilor o calitate excepțională. Rigurozitatea selecției strugurilor culeși oferă aura de înaltă calitate aromei băuturilor.

Aici, strugurii sunt fermentați pe plaiuri separate, prin această tehnică fiind obținute vinurile ``Single vineyard``. Vinul roșu este fermentat în vase semi-deschise, cu căciulă imersată, iar sămburii sunt menținuți în căciula ``pigeage``, fiind eliminate cea mai mare parte din taninurile rele, amare și ierboase, lăsând în urmă gustul intens al unui vin roșu calitativ. Cu toate că este scump și neindustrial, acest procedeu conferă vinurilor o finete deosebită și profundă, de neatin în ``inoxuri``. Crama Rotenberg oferă 2 beciuri suprapuse cu 400 de barrique-uri ce permit un flux tehnologic gravitațional în care vinul nu este agresat de pompe. Trecerea acestuia din vasele de fermentare în butoaie, apoi în sticle se face sub influența greutatei proprii, evitând filtrarea mecanică, oferindu-i o texturare aparte. Selecția lemnului este strictă, acesta neavând fibre albe, permeabile sau carii. Lemnul este învechit cel puțin 18 luni în vânt și ploaie pentru a spăla seva și o parte din tanini. Unele butoaie sunt arse în adâncime, dând gustul complex și profund, caracteristic vinului Rotenberg. Timpul și intensitatea arderii reprezintă secretul vinului premium din Crama Rotenberg.

Proprietatea oferă și un conac pentru degustări și evenimente (oeno-turism), într-o ambianță de excepție. Vechea ruină ``Crama Veche`` a fost reconstruită, fiind readusă la viață în Crama Rotenberg. Acest producător de vinuri artizanale de mare calitate a fost fondat în 2007, producând 1000HL de vin premium pe an în cele 23 de hectare ale sale (18 Ha Merlot, 3Ha Cab. Franc, 2Ha Cab. Sauvignon).

Premiate la ``Mondial du Merlot`` - Elveția în anul 2010 și 2014, vinurile acesteia se regăsesc în majoritatea marilor rețele de retail, care absorb aproximativ 75% din producția viticolă.

Toate acestea fac ca Crama Rotenberg să fie nu doar locul în care ia naștere combinația perfectă de corpolență și catifelare a aromelor premiate la nivel internațional, dar și un brand și un bussines gata de exploatat.

Foto & video: Tudor Prisecaru

Galerie foto























