Eu sunt... IMplicit Sauvignon Blanc

CRAMELE RECAŞ



Soi:	Sauvignon Blanc
An:	2025
Apelaţie:	DOC - CMD
Volum Alcool:	13%
Aciditate:	4,6 g/l
Clasificare:	Sec (4,2 g/l rest de zahăr)

|Descoperă-mi originile viticulturii şi vinificaţiei|

Sunt vinificat din struguri culeși la maturitate deplină din zona Trei Dealuri. Intesitatea gustativă, aromele erbacee și notele tropicale sunt principalele elemente care mă caracterizează. Pentru a păstra aciditatea și, IMplicit, prospețimea aromelor, culegerea strugurilor se realizează pe timp de noapte, iar fermentația se face la temperaturi scăzute, de 12-14 grade. Vinul rezultat este protejat de orice contact cu oxigenul, iar înainte de fermentație mustul rămâne scurt timp în contact cu pielița pentru o macerație la rece. Pentru vinificarea mea nu se utilizează lemn de stejar, tocmai pentru a păstra caracterul aromatic pur și intens al soiului.

|Descoperă-mi simfonia aromelor|

Sunt limpede și cristalin, cu nuanțe de un galben pai cu reflexii verzi. Olfactiv, te voi surprinde prin intesitatea aromelor: ananas proaspăt, nectarină, fructul pasiunii. Gustativ și retronazal, mă disting prin arome proaspete de mentă, lămâiță și verbenă. Aciditatea vibrantă, alcoolul bine integrat și corpul ușor mă transformă în vinul ideal pentru asocieri culinare cu fructe de mare, salate de vară sau preparate raw-vegan.

|Îţi voi dansa pe papile alături de...|

Fructe de mare: stridii, creveți, langustine; Salate cu avocado, somon, fenicul, rucola; Pește a la plancha sau la grătar; Tom Yum cu legume de sezon; Maki cu avocado; Spring rolls;

|Temperatură servire/consum|

8-12 °C

|Vinificatori|

Hartley Smithers *Nora Iriate*

750ml