MUSE DAY 2025

CRAMELE RECAȘ



An:	2025
Soiuri:	Merlot 95% Fetească Neagră 5%
Apelație:	Vin DOC - Recaș
Volum Alcool:	13,5 %
Aciditate:	4,1 g/l
Clasificare/zahăr:	Sec (5,3 g/l rest de zahăr)

|Viticultură și Vinificație|

Strugurii sunt culeși din viile cele mai însorite, cu soluri puțin alcaline, într-un moment optim pentru a obține un echilibru perfect între gradul de coacere și prospețime. Culoarea de roz pal-somon este obținută prin macerația strugurilor roșii - o infuzie ușoară a boabelor pentru a extrage gust, aromă și culoare, dar fără a extrage taninurile tipice acestor struguri roșii. Fermentarea și condiționarea vinului se fac la temperaturi mici, fără multe intervenții, pentru a păstra nealterate aromele primare de fructe și flori. Astfel, acest roze nu intră în contact cu stejarul sau oxigenul, ci imediat după stabilizare, vinul se îmbuteliază. Rezultatul este un roze capabil să transmită caracterul și puritatea aromelor strugurilor prospăt culeși.

|Note de Degustare|

Vinul este de culoare roz-somon, limpede și strălucitor. Aromele principale sunt de fructe roșii coapte, cum sunt căpșunile, zmeura și cireșele, completate, mai ales gustativ, de note exotice: mango și maracuja. Cabernetul îi conferă textură, iar soiul Merlot, mai catifelat, îi dă vinului un corp suplu și plăcut. Vinul este sec, dar fructuos, răcoritor, cu alcool bine integrat și un final de fructe bine coapte.

|Recomandăm acest vin cu|

Cu aperitive reci, salată de vinete, sashimi de peste, fructe de mare la grătar și preparate pe bază de pui și curcan;
Deserturi cu fructe de pădure și înghețată

|Temperatură servire/consum|

7/10 ° C

|Vinificatori|

Hartley Smithers

Nora Iriate

750ml