MUSE NIGHT 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:	Demisec (8 g/l rest de zahăr)

|Viticultură și Vinificație|

Muse Night se obține prin aceeași formulă ca Muse Day, cu diferența dată de restul de zahăr rămas în vin după fermentare. Deci, strugurii sunt culeși din cele mai însorite parcele, 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 sunt un cockatil de fructe roșii cu fructe tropicale - zmeură, maracuja, papaya și merișoare. Cabernetul îi conferă textură, iar soiul Merlot, mai catifelat, îi dă vinului un corp suplu și plăcut. Muse Night este ușor demisec, cu aciditate vibrantă perfect echilibrată de aromele de fructe bine coapte din postgust.

|Recomandăm acest vin cu|

De unul singur, cu Carpaccio de pește, Pizza hawaiana, Salate cu fructe tropicale, Creveți, Languste și avocado

Deserturi de vară: salată de fructe, tort de înghețată

|Temperatură servire/consum|

7/ 10 ° C



750ml

*Sortiment disponibil și la sticlă de 1.5 l.

|Vinificatori|

Nora Iriate