MUSE WHITE 2025

CRAMELE RECAȘ



Soi:	Fetească Regală 70% Muscat Ottonel 30%
An:	2025
Apelație:	Vin DOC - Recaș
Volum Alcool:	12,5%
Aciditate:	3,9 g/l
Clasificare/zahăr:	Demisec (10g/l)

|Viticultură și Vinificație|

Muse White este cuvee-ul Cramelor Recaș dedicat zilelor de vară! Strugurii de Fetească Regală și Muscat Ottonel sunt aleși și culeși la momentul potrivit, pentru a asigura o intensitate aromatică și o prospețime perfectă. După culegrea strugurilor pe timp de noapte se procedează la deburbarea și fermentația vinului la temperatură controlată. Este limitat orice contact inutil cu oxigenul prin utilizarea unei pelicule de gheață carbonică. Astfel, acest cupaj alb nu intră în contact cu stejarul sau oxigenul, ci imediat după stabilizare, vinul se îmbuteliază. Rezultatul este un vin alb capabil să transmită caracterul și puritatea strugurilor prospăt culeși.

|Note de Degustare|

Vinul este de culoare galben-pai, limpede și strălucitor. Nasul este intens și floral: trandafir, iasomie, completat cu note de fructe de vară: caise, pere și pepene galben. Gusativ, vinul este demisec, cu un corp lejer și aciditate răcoritoare. Alcoolul este imperceptibil, iar post gustul ușor mentolat.

|Recomandăm acest vin cu|

Cu aperitive reci, burrata cremoasă, sparanghel verde, sashimi de pește, pizza cu ton, fructe de mare la plancha și salate de vară.
La desert vinul poate fi savurat cu o înghețată de fructe.

|Temperatură servire/consum|

7/10 ° C

***Sortiment disponibil și la sticlă de 1.5 l.**

|Vinificatori|

Hartley Smithers

Nora Iriate

750ml