# Selene Fetească Neagră 2024

CRAMELE RECAȘ




| | |
|---|---|
| **Soi:** | Fetească Neagră |
| **An:** | 2024 |
| **Apelație:** | Vin DOC - Recaș |
| **Volum Alcool:** | 14,7 % |
| **Aciditate:** | 5 |
| **Clasificare/zahăr:** | Sec (4,5 g/l rest de zahăr) |
| **Maturat:** | 6 luni în butoaie de stejar francez Dargaud&Jaegle MT + HT |

**|Viticultură și Vinificație|**

Gama Selene exprimă vinul de „soi nobil" perfect și se vinifică doar în anii în care condițiile climatice perimit obținerea uni vin plin, intens și expresiv. După vintage-ul 2023, excepțional pentru Fetească Neagră de Recaș, anul 2024 a fost mai cald și mai secetos - ceea ce conferă un stil aparte. Vinul denotă o forță aparte, cu taninuri demne de cele mai mari soiuri din lume. Terroir-ul variat permite o selecție riguroasă a strugurilor de Fetească Neagră ce intră în componența Selene, iar în faza de vinificație enologul Nora Iriarte pune accentul pe păstrarea intactă a intesității fructoase tipice acestui soi, dar și pe obținerea unei structuri capabile să poarte acest vin în timp. Fetească Neagră se evidențează în acest an prin putere, corp și intensitate.

**|Note de Degustare|**

Culoare densă, rubiniu cu reflexii violete. Olfactiv, vinul se prezintă intens, imediat de la deschidere, dominat de fructe de pădure: afine, mure și vișine în dulceață. După aerare, vinul ne surprinde cu note de ciocolată neagră, curmale și lemn dulce. Gustativ, vinul surprinde prin corpul său cu o structură formată din taninuri coapte și alcool perfect integrat. Final lung și textural cu arome de cafea, nucșoară și cardamon.

**|Recomandăm acest vin cu|**

O Fetească Neagră structurată și corpolentă este perfectă pentru a acompania feluri de mâncare mai "bogate" : T-bone de vită maturat, Osso-bucco, dar ideal si pentru preparate tradiționale: sarmale în foi de viță, tocănițe de vânat, plăcinte sărate.

**|Temperatură servire/consum|**

14 / 16 ° C

**Vinificatori:**

*Hartley Smithers* *Nora Iriate*

750ml