SOLE ROZE 2025

CRAMELE RECAȘ



Apelație:	DOC
An:	2025
Soi:	Merlot 90%, Fetească Neagră 10%
Volum Alcool:	13,5 %
Aciditate:	4 g/l
Clasificare:	Sec (5,8 g/l rest de zahăr)

|Viticultură și Vinificație|

Sole Roze este obținut prin extragerea gravitațională a mustului din procesul de macerație a strugurilor roșii de cea mai bună calitate. Momentul ideal pentru a obține o culoare roz strălucitoare este, de obicei, la 5-6 ore de infuzia boabelor de struguri. Pentru o expresie aromatică intensă, dar și pentru prospețime, alegem strugurii din parcelele însorite, cu soluri argiloase de tip aric-preluvic, perfecte pentru acumularea de acidiate naturală. Acestă aciditate a strugurgilor se traduce în vin prin arome proaspete și un caracter crocant al vinului. Fermentația și stocarea se fac numai în vase de oțel inoxidabil, pentru a păstra nealterată prospețimea vinului. Vinul este îmbuteliat timpuriu pentru a-i păstra aromele și prospețimea.

|Note de Degustare|

Vinul este definit de nuanțe intense și strălucitoare de roz-zmeură. Olfactiv, vinul prezintă arome fructate, dominate de zmeură și mure coapte, sau note florale ce amintesc de bujori. Sole Roze este un vin sec cu aciditate vibrantă, acompaniată de taninuri medii spre înalte. Finalul este intens, ierbos, ușor condimentat. Textura mătăsoasă și lejeră, împreună cu aromele intense și corpul suplu fac ca acest vin să fie echilibrat, proaspăt si răcoritor.

|Recomandăm acest vin cu|

Salate de vară pe bază de brânză feta/avocado/pește/carne slabă/somon și fructe exotice. Este vinul ideal pentru sezonul de barbecue: cu carne albă și legume - sparanghel, ciuperci, zuchini etc.

|Temperatură servire/consum|

7/ 9 ° C

|Vinificatori|

Hartley Smithers

Nora Iriate



750ml