MUSE WHITE 2022

CRAMELE RECAȘ



Soi:	Fetească Regală 70% Muscat Ottonel 30%
An:	2022
Apelație:	Vin DOC - Recaș
Volum Alcool:	12,5 %
Aciditate:	4,3 g/l
Clasificare/zahăr:	Demisec (10 g/l rest de zahăr)

|Viticultură și Vinificație|

Muse White este cuvée-ul Cramelor Recaș dedicat zilelor de vară! Strugurii de Fetească Regală și Muscat Ottonel sunt aleși și culeși la momentul potrivit, pentru a asigura intensitatea aromatică și prospețimea 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, dominat de note ce amintesc de trandafir și iasomie, completate ideal de echilibrul fructelor de vară: caise, pere și pepene galben. Gusativ, vinul este demisec, cu un corp lejer și aciditate răcoritoare. Caracterul aromat, perfect echilibrat de aciditate, este datorat specificului celor două soiuri care intră în componența acestui cupaj: Fetească Regală îi conferă suplețea dată de notele florale, în timp ce Muscatul adaugă un plus de savoare prin intensitatea aromatică a fructelor coapte ușor de sesizat atât olfactiv, cât și gustativ, încă de la prima degustare. Post gustul este ușor mentolat.

|Recomandăm acest vin cu|

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

|Temperatură servire/consum|

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



750ml

|Vinificatori|

Hartley Smithers

Nora Iriate