Eu sunt... EXplicit Merlot

CRAMELE RECAȘ

Un prieten de nădejde, ce invită la socializare și relaxare.



Soi:	Merlot
An:	2023
Apelație:	DOC - Recaș
Volum Alcool:	14 %
Aciditate:	5,7 g/l
Clasificare:	Sec (5 g/l rest de zahăr)
Maturare:	6 luni pentru 50% din vin (stejar medium toast)

|Descoperă-mi originile viticulturii şi vinificaţiei|

Sunt un Merlot fructos și floral. La Recaș, mă bucur de o întindere generoasă de 200 de hectare, împărțită în 70 de parcele cu expoziții și soluri variate, toate contribuind la complexitatea mea. Pentru a mă crea, vinificatorii au selectat o parcelă unică, situată la 184 de metri înălțime cu vițe de vie plantate în urmă cu 16 ani in zona lacului Ianova. După procesul de zdrobire și desciorchinare, boabele de struguri și mustul au fost lăsate să fermeteze pentru 10 zile la temperatură controlată (25-30 ºC). În timpul acestei macerații, mustul a fost recirculat de mai multe ori pe zi pentru a asigura o extracție de taninuri și culoare cât mai omogenă. Eu sunt produs din mustul liber (ravac) provenit în urma acestei macerații. 50% din asamblajul meu final este maturat în butoaie de stejar pentru 6 luni.

|Descoperă-mi simfonia aromelor|

Culoarea mea este un roșu-rubiniu intens. Mă voi deschide cu note florale de violete și liliac. Nasul este completat de de fructe bine coapte: vișine, afine și coacăze roșii. Maturarea la stejar îmi conferă eleganță cu note de vanilie si cacao. Gustativ, te voi impresiona prin rotunjimea corpului meu, iar postgustul îmi este lung și complex.

|Îţi voi dansa pe papile alături de...|

Preparate din carne de vită la grătar; Tocănițe cu condimente în stil indian; pulpe confit din rață; Brânzeturi românești maturate; Prăjituri pe bază de ciocolată.

|Temperatură servire/consum|

14/16° C

|Vinificatori|

Hartley Smithers

Nora Iriate



750ml 375 ml.