CASTEL HUNIADE ROZE

CRAMELE RECAȘ
Vin cu suflet



Soi:	Roze
An:	2023
Apelație:	Vin roze
Volum alcool:	13 %
Aciditate:	4,8 g/l
Clasificare/zahăr:	Demisec (9,0 g/l rest de zahăr)

|Viticultură și Vinificație|

Strugurii roșii desciorchinați și zdrobiți sunt trimiși către vasele de fermentare pentru vin roșu. Aceștia sunt răciți pe traseu și lăsați pentru o infuzie de maxim 6 ore pentru a permite extragerea din pieliță a unei cantități optime de culoare. Când culoarea este perfectă, mustul roz este trimis către vasele de decantare pentru limpezire. După această etapă, procesul de vinificație este același ca pentru un vin alb. Fermentația se efectuează la tempereaturi mici de 12-15°C, iar vinul este protejat de oxidare. Fermentația este lentă și poate dura de la 2 până la 3 săptămâni şi este oprită atunci când vinul are în jur de 9 g/l de rest de zahăr natural. O mare atenție se acordă pentru ca vinul să ajungă în sticle proaspăt și fructat, cu o culoare strălucitoare.

|Note de Degustare|

Un vin de culoare roz vibrant, limpede. Definit de arome intense de fructe roșii coapte, cum ar fi cireșele, zmeura si căpșunile. Vinul este demisec, are aciditate jovială, consistență și un echilibru perfect pe final.

|Recomandăm acest vin cu|

Platouri de mezeluri românești; Plachie de pește; Preparate la grătar cu vițel, curcan, rață;
Deserturi cu fructe de pădure; Papanași;

|Temperatură servire/consum|

8-10 ° C

|Vinificatori|

Hartley Smithers *Nora Iriate*

750ml