

Cuvée Überland 2021



CRAMELE RECAȘ



Soiuri:

Merlot (40%)
Cabernet Sauvignon (35%)
Fetească Negară (15%)
Negru de Drăgășani (10%)

An:

2021

Apelație:

DOC-CMD, Recaș-Timiș

Volum Alcool:

14 %

Aciditate:

5,5 g/l

Clasificare:

Sec (3,8 g/l rest de zahăr)

| Viticultură și Vinificație |

Anul 2021 a fost unul dintre cei mai buni din ultimii 40 de ani în ceea ce privește randamentul soiurilor roșii de la Cramele Recaș. În ediția din 2021 a acestui vintage, cupajul majoritar rămâne Merlot și Cabernet, completat de cele **două** soiuri românești: **Fetească Neagră și Negru de Drăgășani**. Aflat la a doua apariție în Cuvée Überland, Negrul de Drăgășani este un soi autohton obținut la Stațiunea de Cercetare Viti-vinicola Drăgășani prin încrucișarea soiurilor Negru Vârtos și Saperavi în 1993, iar la Recaș a fost plantat începând cu anul 2000. Nora Iriarte și Hartley Smithers au început vinificarea și analizarea acestui soi în urmă cu 15 ani, iar vinurile obținute s-au dovedit de o complexitate și o constanță surprinzătoare. Prin arta cupajării acestor 4 soiuri, vinificatorii au reușit să obțină un echilibru perfect între tanini, fructozitate și putere. Vinul este maturat în butoaie de stejar franțuzesc 100% noi, Dargeaux & Jaegle pentru 12 luni.

| Note de Degustare |

De culoare roșu rubin, aproape opac, olfactiv vinul se prezintă intens, cu un echilibru perfect între fruct și note lemnoase: coacăze negre, afine și smochine coapte. În plan secundar distingem note complexe de lemn ars, ciocolată și vișine. Gustativ, ediția 2021 a Cuvée-ului se distinge prin structura sa impozantă și corpul ferm, dar elegant. Cuvée Überland 2021 este un vin cu potențial de învechire de cel puțin 15 ani. Pentru a fi savurat tânăr recomandăm aerarea vinului în decantor.

| Recomandăm acest vin cu |

Cotlet de miel în crustă de fistic; Piept de rață; Paste cu trufe și parmezan; Antricot de vită rasa Wagyu; Filet mignon cu sos de vin roșu; Cotate de berbecuț cu piure; Brânzeturi cu mușcăi albastru (Roquefort, Stillton, Gorgonzola); Deserturi pe bază de ciocolată amară și fructe negre.

| Temperatură servire/consum |

16/18° C

| Vinificatori |

Hartley Smithers

Nora Iriarte



750ml