



Cramele Recaș



Soi:	Cabernet Sauvignon/Pinot Noir
An:	2025
Apelație:	Vin Varietal
Volum alcool:	12 %
Aciditate:	5,6 g/l
Clasificare/zahăr:	Demidulce (28 g/l rest de zahăr)

| Viticultură și Vinificație |

Cabernet Sauvignon și Pinot Noir sunt asamblate după fermentație pentru a obține acest cupaj inedit. Procesul de fermentație al mustului este oprit la aproximativ 30g/l de zahăr natural, pentru a permite obținerea unui vin demidulce. Gustativ vinul se distinge printr-un corp pronunțat, precum și taninuri bine echilibrate de dulceața naturală a strugurilor. Nivelul mai mare de extracție a aromelor este realizat prin utilizarea unor fracțiuni de presă la presiune mare - crescând astfel compuşii fenolici vinului. Pinot Noir, strugure cu pielea mai subțire decât Cabernetul aduce acestui vin prospețime și un plus de arome.

| Note de Degustare |

Roșu vișiniu cu reflexii violete, limpiditate bună. Arome intense de fructe roșii și negre (vișine în dulceață, afine și coacăze negre). Aciditate bună, corp mediu, taninuri rotunde, alcool integrat, cu un final plăcut dulce. Echilibru între arome, alcool și taninuri.

| Recomandăm acest vin cu |

Cârnați condimentați; Vițel la cuptor; Cașcaval afumat;
Deserturi cu fructe roșii, nuci, migdale, stafide; Cozonac;

| Temperatură servire/consum |

14/16 °C

| Vinificatori |

Hartley Smithers

Nora Iriate



750ml