

SOLE SAUVIGNON BLANC



CRAMELE RECAȘ



Soi:	Sauvignon Blanc
An:	2025
Apelație:	DOC - Recaș
Volum Alcool:	12,5 %
Aciditate:	4.2 g/l
Clasificare:	Sec (4.54 g/l rest de zahăr)

| Viticultură și Vinificație |

Sole Sauvignon Blanc este obținut din struguri cu o perioadă de coacere îndelungată din parcelele plantate în zona lacului și pădurii lanova. Selectarea strugurilor și procesul de vinificație vizează obținerea unui Sauvignon Blanc cu note complexe și intense. Mustul este fermentat în vase de inox la temperatură controlată, cu foarte mici intervenții în vinificare, pentru a obține un Sauvignon Blanc pur, neinfluențat de notele de barrique, cu prospețime și intensitate aromatică inegalabile. Pentru un plus de textură și complexitate aromatică se practică o macerație scurtă la rece a strugurilor zdrobiți în prezența pielețelor.

| Note de Degustare |

Galben auriu pal, limpiditate foarte bună. Arome fructate (fructul pasiunii, grapefruit), ierboase (iarbă proaspăt tăiată și caprifoi) și flori de câmp, soc. Gustativ, vinul se prezintă suplu, echilibrat, cu o aciditate vivace și alcool moderat perfect integrat.

| Recomandăm acest vin cu |

Fructe de mare, pește de apă sărată, pește de râu (păstrăv, știucă) cu sosuri pe bază de citrice și usturoi;
Deserturi cu fructe (piersici, caise);

| Temperatură servire/consum |

9/12 °C

| Vinificatori |



Hartley & S

750ml

