



Cramele Recaș



Soi:	Cabernet Sauvignon
An:	2025
Apelație:	DOC-Recaș
Volum alcool:	13 %
Aciditate:	5,8 g/l
Clasificare/zahăr:	Sec (6 g/l rest de zahăr)

| Viticultură și Vinificație |

Un Cabernet modern, creat pentru momentele de relaxare. Este dovada că un soi de forță poate deveni incredibil de catifelat atunci când este tratat cu delicatețe în cramă. Strugurii Cabernet sunt mai întâi desciorchinați și zdrobiți cu grijă înainte de a ajunge în fermentatoarele de oțel inoxidabil. Aici, sub supravegherea atentă a vinificatorilor, se adaugă culturi de drojdie selecționate pentru a asigura o fermentare optimă, păstrând puritatea fructului. Pentru a extrage acea culoare rubinie intensă și aromele bogate de mure și afine, temperatura este menținută constantă pe parcursul celor 5-6 zile de macerare. Secretul fineții acestui vin stă în decizia de a evita presarea grea, păstrând astfel doar partea cea mai nobilă și catifelată a mustului.

| Note de Degustare |

Roșu purpuriu intens, cu reflexii violet. Un vin definit de prospețime, dar care își păstrează identitatea nobilă de Cabernet. Arome intense de fructe de pădure (mure, frăguțe, coacăze), îmbinate cu o mineralitate elegantă. Gustativ, vinul este bine structurat, dar surprinzător de fin, datorită procesului delicat de extracție. Cele 6 g/l de rest de zahăr îi conferă o rotunjime aparte, făcându-l prietenos și echilibrat.

| Recomandăm acest vin cu |

Cașcaval afumat; Brânzeturi semitari; Gulaș de vită; Tochitură moldovenească; Ciulama de ciuperci; Vânat de talie medie și mare; Vițel; Rață; Deserturi cu cireș, mure, coacăze, sau cu cremă de ciocolată;

| Temperatură servire/consum |

14/16° C

| Vinificatori |

Hartley Smithers

Nora Iriate



750ml