



CRAMELE RECAȘ

**Soi:**

Merlot, Pinot Noir

An:

2024

Apelație:

DOC Recaș

Volum alcool:

13,5 %

Aciditate:

6,2 g/l

Clasificare/zahăr:

Demidulce (28 g/l rest de zahăr)

| Viticultură și Vinificație |

Gama Castel Huniade propune un cupaj inedit a 2 soiuri cunoscute mondial pentru finețe și eleganță. Cupajul este modul de a obține un vin complex și complet, îmbinând proprietățile a două sau mai multe soiuri. Merlotul conferă vinului un element fructat pur și o anumită greutate simțită în cerul gurii. Vinul Pinot Noir adaugă un aspect condimentat și complexitate și în general îmbunătățește întreaga experiență a vinului la noi cote.

| Note de Degustare |

Roșu vișiniu cu reflexii violete, limpiditate bună. Arome intense de fructe roșii în dulceață (vișine, căpșuni și merișoare). Prosepețime, corp mediu, taninuri coapte, alcool perfect integrat și un final dulce perfect "dozat". Cupajul se remarcă printr-un echilibru perfect între arome, alcool și rest de zahăr.

| Recomandăm acest vin cu |

Brânzeturi cu chimen; Bucătărie asiatică;
Deserturi cu fructe roșii, nuci, migdale, stafide;
Tarte cu ciocolată și inghețate diverse

| Temperatură servire/consum |

12/14 °C

| Vinificatori |

Hartley Smithers

Nora Iriate



750ml