



Cramele Recaș

**Soi:**

Muscat Ottonel

An:

2025

Apelație:

DOC Recaș

Volum alcool:

12,5 %

Aciditate:

3,7 g/l

Clasificare/zahăr:

Demidulce (27 g/l rest de zahăr)

| Viticultură și Vinificație |

La Muscat Ottonel sunt utilizați struguri culesi la maturitate deplină pentru a conferi căldura și dulceața specifice. O fermentare lentă și la temperatură redusă, în jur de 11°C, contribuie la păstrarea aromei fructate. Sunt utilizate rezervoare de oțel inoxidabil pentru a scoate în evidență aromele naturale derivate din struguri. Fermentația este oprită prin temperaturi foarte scăzute, atunci când cantitatea dorită de zahăr rămâne în vin; aceasta îi conferă vinului dulceața caracteristică și gustul plin. Vinul este păstrat foarte rece în pivnițe pentru a-i menține prospețimea maximă înainte de îmbuteliere.

| Note de Degustare |

Galben pai cu ușoare reflexii verzui, limpiditate foarte bună. Arome de fructe tropicale (mango), agrișe, piersici albe, miere, ușoare aspecte de trandafiri de vară. Aciditate foarte bună, alcoolul bine integrat, mineralitatea completează. Un vin elegant, cu un postgust foarte bun.

| Recomandăm acest vin cu |

Brânzeturi cu mușegai nobil, pește, deserturi precum placintă cu brânză dulce, nuci și stafide, tarte de fructe (caise, mere), cozonac cu stafide și rahat, nougat.

| Temperatură servire/consum |

7/9 °C

| Vinificatori |

Hartley Smithers

Nora Iriate



750ml