



CRAMELE RECAȘ



Soi:	Sauvignon Blanc
An:	2025
Apelație:	DOC-Recaș
Volum alcool:	12,2 %
Aciditate:	4.7 g/l
Clasificare/zahăr:	Demisec (8,14 g/l rest de zahăr)

| Viticultură și Vinificație |

Sauvignon Blanc este un soi caracterizat de arome proaspete și note fructate tropicale. Acest lucru este evidențiat de modul în care sunt recoltați strugurii. O parte a viei este recoltată mai devreme pentru aroma proaspătă și vibrantă, iar o altă parte este recoltată la maturitate deplină pentru a asigura echilibrul aromatic și structural al vinului. În crama, prelucrarea se face cu cât mai puține intervenții, dar cu un control exact al temperaturilor de fermentare. O parte a mustului este lăsată în contact cu pielea (skin-contact) pentru câteva ore înainte de presare pentru a extrage mai multă materie. Vinificarea se face în vase de oțel inoxidabil pentru păstrarea intactă a aromelor primare.

| Note de Degustare |

Culoare galben pai, cu reflexii verzui și limpiditate foarte bună. Arome caracteristice intense de citrice, flori de soc, iarbă proaspăt tăiată, fructul pasiunii și papaya. Gustativ regăsim notele fructate, ierboase și de flori albe. Finalul este unul citric - note de tartă de lămâie, dulceață de mandarine. Pentru ediția 2023 enologii au decis să vinifice vinul în demisec pentru a pune în evidență și mai bine aromele tropicale tipice acestui soi.

| Recomandăm acest vin cu |

Salată exotică cu avocado, Salate cu pește afumat; Brânzeturi de capră; Salată capresse; Paste cu pesto
Deserturi pe bază de fructe;

| Temperatură servire/consum |

8°-10° C

| Vinificatori |



Hartley & S

750ml