



Cramele Recaș

Soi:	Cabernet Sauvignon
An:	2023
Apelație:	Vin Varietal
Volum alcool:	13 %
Aciditate:	5,5 g/l
Clasificare/zahăr:	Sec (3.58 g/l zahăr rezidual)

[Viticultură și Vinificație]

Strugurii Cabernet sunt recoltați târziu în sezon, deoarece soiul lor se coace târziu în mod natural. Din acest motiv, strugurii sunt recoltați în timpul zilei și ajung în cramă la o temperatură adecvată pentru a începe fermentarea imediat. Fermentarea în prezența pieițelor durează mai puțin de o săptămână și strugurii sunt presați cu o anumită cantitate de zahăr rezidual, care este apoi consumată în totalitate în lipsa pieițelor pentru a produce un vin sec. Vinurile sunt limpezite repede pentru a elimina drojdia și apoi urmează fermentația malolactică.

[Note de Degustare]

Roșu purpuriu intens, cu reflexii violete, limpiditate bună. Arome intense de fructe (vișine, coacăze), aspecte vegetale și bună mineralitate. Aciditate bună, corp bun, taninuri tinere și active, ușor vegetal, gust de vișine coapte.

[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 cireșe, mure, coacăze sau cu cremă de ciocolată;

[Temperatură servire/consum]

14/16 °C



[Vinificatori]



Hartley & S.

750ml