

Cramele
Recaș

Soi:	Merlot
An:	2024
Apelație:	Vin Varietal
Volum alcool:	13,5 %
Aciditate:	5,5 g/l
Clasificare/zahăr:	Demisec (8 g/l rest de zahăr)

| Viticultură și Vinificație |

Merlotul pentru Schwaben Wein este recoltat mecanizat pe timpul zilei, în special dimineața, pentru a evita temperaturile mari. Fermentația alcoolică se declanșează cu ajutorul drojdiilor bine selectate, după care urmează o procedură de remontaj a mustului pe piețițe pentru extragerea culorii și a taninilor. Presarea se face prin metoda foarte eficientă și ușor reglabilă a presei pneumatice, la fel ca pentru toate celelalte vinuri vinificate la Cramele Recaș. La Merlot am optat pentru o vinificare în demisec pentru a echilibra taninii și a sublinia consistența mătăsoasă a soiului.

| Note de Degustare |

Roșu rubinu cu reflexii violete. Arome proaspete de fructe roșii (coacăze, cireșe în vișină), violete și condimente dulci. Aciditate și alcool bine integrat, corp mediu, un vin dinamic și echilibrat. Gustativ se remarcă prin textura mătăsoasă și persistența aromelor de fructe roșii bine coapte.

| Recomandăm acest vin cu |

Cașcaval; Brânză afumată; Salate cu carne; Gustări tradiționale românești; Preparate de carne la grătar; Pastramă; Deserturi precum tort de ciocolată;

| Temperatură servire/consum |

14/16 °C

| Vinificatori |

Hartley Smithers

Nora Iriate



750ml