



Cramele Recaș

Soi:	Muscat Ottonel
An:	2025
Apelație:	Vin Varietal
Volum alcool:	12 %
Aciditate:	3,6 g/l
Clasificare/zahăr:	Demidulce (27 g/l rest de zahăr)

| Viticultură și Vinificație |

Produs din Muscat Ottonel, unul dintre cele mai aromatice soiuri din lume, acest vin ne întâmpină cu arome florale și fructate intense. Este un vin demidulce, obținut prin oprirea fermentării pentru a păstra un rest de zahăr natural (între 20-30 grame pe litru). Culesul strugurilor se face la un echilibru perfect zahăr - aciditate pentru a asigura prospețimea vinului. Se mizează pe fermentarea și stocarea la rece, la aproximativ 8-15 ° C, pentru a proteja și mai mult intensitatea maximă a aromei de muscat.

| Note de Degustare |

Galben auriu, cu vagi inflexiuni verzui, limpiditate bună. Arome florale albe (salcâm, tei), pepene galben, papaya și stafide. Aciditate medie, corpulent, cu alcool bine alcool integrat, final plăcut, postgust intens aromatic. Un vin echilibrat și bogat în arome.

| Recomandăm acest vin cu |

Cu platouri de aperitive; Pulpă de curcan (la cuptor sau la jar); Ruladă de pui; Deserturi precum tarte de fructe; Cozonac cu stafide și rahat; Nougat;

| Temperatură servire/consum |

7/10 ° C



| Vinificatori |

Hartley Smithers

Nora Iriate



750ml