

SOLE VIOGNIER



CRAMELE RECAȘ



Soi:	Viognier
An:	2024
Apelație:	DOC - Recaș
Volum Alcool:	13,5 %
Aciditate:	4,6 g/l
Clasificare:	Sec (5.51 g/l rest de zahăr)

[Viticultură și Vinificație]

Un vin realizat din soiul Viognier 100% - pentru prima dată în gama SOLE. Soiul de origine franceză pronunțat [VIÓNIEr], vecin pe valea Rhonului cu celebrul Syrah, a fost plantat la Recaș începând încă din 2011. Viognier este un soi alb aromatic și complex, în vogă, cu un succes deosebit în ultimii ani în lumea întreagă. SOLE Viognier provine din parcelele plantate la Recaș pe un terroir cu expoziții Sud și conținut ridicat de calcar. Soiul are nevoie de căldură pentru a da vinuri de calitate, pline de prospețime. Strugurii sunt culeși noaptea și dimineața la temperaturi joase, iar vinul este vinificat în vase neutre și de stejar, asemănător Chardonnay-ului, pentru a obține un maximum de prospețime, dar și de onctuositate. Am optat pentru o închidere cu dop filetat pentru un vin modern, fructat, dominat de prospețime și de notele florale.

[Note de Degustare]

De culoare galben-pai strălucitor, Viognier-ul se prezintă ca un vin fructos și floral (arome de piersică, caise, flori de salcâm și litchi). Gustativ, vinul se prezintă cu un corp plin, voluptuos și cu alcool bine integrat. Structura vinului este bine echilibrată prin maturarea parțială (30%) la barrique. Final cu note de vanilie și condimente dulci.

[Recomandăm acest vin cu]

Somon afumat; Foie gras la tigaie; Preparate din carne de vițel; Calcan la grătar; Risotto de legume de primăvară;

[Temperatură servire/consum]

6/10 °C

[Vinificatori]

Hartley Smithers

Nora Iriate



750ml

