



CRAMELE RECAȘ



Soiuri:

Riesling de Rin 33%, Muscat
Ottonel 27%, Chardonnay 19%,
Sauvignon Blanc 10%, Pinot Grigio
6%, Gewurztraminer 5%

An:

2024

Apelație:

Orange

Volum Alcool:

11.5 %

Aciditate:

4,3 g/l

Clasificare

Sec (0,85 g/l rest de zahăr)

Fermentație :

30% on-skin 70% off-skin

|Viticultură și Vinificație|

SOLE Orange este vinul „ancestral” al Cramelor Recaș, ce prezintă minime intervenții în vinificație și maturare. Soiurile din care se produce acest vin la Cramele Recaș variază de la an la an, iar fermentația acestora se realizează parțial în amfore, pe piele (30%) și în vase de inox (70%) sub acțiunea drojdiilor indigene, fără adaos de sulfiți. Soiurile se fermentează împreună, iar acest proces durează aproximativ 3 săptămâni în amfore și 2 săptămâni în vasele de inox. Rezultatul acestui tip de vinificație pe piele este unul fabulos: un vin de culoarea Pietrei Soarelui (așa cum o insinuează și numele gamei, SOLE) - Chihlimbarul - cu personalitatea unui vin roșu.

|Note de Degustare|

La nivel olfactiv, vinul prezintă o combinație delicată de coajă de portocală, pere coapte, note de vanilie și miere de tei. Gustativ, vinul se remarcă prin structura de tanini blânzi și prin finalul lung. Realizat cu o intervenție minimă, vinul este bine echilibrat, pur și incredibil de proaspăt.

|Recomandăm acest vin cu|

Pui în stil Tandoori; Brânzeturi Maturate; Carne de vițel; Preparate în stil asiatic;

|Temperatură servire/consum|

6/10 °C