

Eu sunt...IMplicit Fetească Neagră



CRAMELE RECAȘ



Soi:	Fetească Neagră
An:	2024
Apelație:	Vin DOC - Recaș
Volu Alcool:	14,5%
Aciditate:	4,7 g/l
Clasificare	Sec (3 g/l rest de zahăr)
Maturat:	4 luni (50% Barrique <i>high toast</i>)

[Descoperă-mi originile viticulturii și vinificației]

Sunt o Fetească Neagră plină de vitalitate, născută din cel mai renumit soi românesc, cultivat cu grijă pe cele 37 de hectare ale podgoriei Recaș. Solurile variate și expunerile diferite contribuie la complexitatea mea, iar vinificatorii noștri controlează atent producția și microvinifică fiecare parcelă, oferindu-mi o gamă variată de expresii – sunt cu adevărat un „cameleon”. În gama pe care o reprezint, Feteasca Neagră impresionează cu arome de fructe negre bine coapte și cu un corp elegant, cu o structură impozantă. Anul 2024 a doborât un nou record din punctul de vedere al căldurii și zilelor însorite la Recaș, cu un grad de coacere perfect pentru un vin puternic și elegant. Macerația strugurilor roșii se face la temperaturi controlate, iar utilizarea lemnului de stejar este perfect dozată pentru obținerea unui echilibru olfactiv și gustativ perfecte (50% stejar nou pentru 4 luni). Mă prezint bine atât tânăr, cât și la maturitate. Sunt o Fetească Neagră puternică și unică - dovadă al potențialului acestui strugure autohton pe terroir-ul de Recaș.

[Descoperă-mi simfonia aromelor]

Nuanțele mele sunt de un roșu rubiniu, cu reflexe violacee. La nivel gustativ, te voi cuceri cu aromele intense de fructe negre: cireșe negre și mure. Gustativ impiesc cu corpul meu impozant și cu arome de dulceață de afine. După aerare, îmi vei descoperi notele fine de cedru și ciocolată neagră. Prezint un echilibru perfect între arome, alcool și taninuri. Sunt un vin românesc special conceput pentru noua bucătărie românească!

[Îți voi dansa pe papile alături de...]

File de porc cu sos de hribi; Turnedos Rossini; Burger de vită cu ingrediente românești; Frigărui de oaie; Carne de vânat la grătar; Deserturi precum papanas, găluște cu prune; Brânzeturi semitari maturate - Comté, Gruyère Elvețian;

[Temperatură servire/consum]

14/16° C

[Vinificatori]

Hartley Smithers

Nora Iriate



750ml