

Eu sunt...IMplicit Roze



CRAMELE RECAȘ

RĂSFĂȚ



| | |
|----------------------|--|
| Soiuri: | Merlot 55% Cabernet Sauvignon 40% Syrah 5% |
| An: | 2024 |
| Apelație: | DOC Recaș |
| Volum Alcool: | 13 % |
| Aciditate: | 4,8 g/l |
| Clasificare: | Sec (3,3 g/l rest de zahăr) |

[Descoperă-mi originile viticulturii și vinificației]

Sunt un vin obținut prin presarea directă a strugurilor roșii de Merlot, Cabernet Sauvignon și Syrah. Mustul de culoare roz somon, astfel obținut, este fermentat în vase de inox la temperatură controlată pentru a-mi păstra caracterul proaspăt în gust și aromă. Metoda obținerii culorii roze prin presarea directă a strugurilor permite dezvoltarea delicateții aromelor mele, dar și a culorii mai deschise. Sunt reprezentantul celei de a 2-a ediții IMplicit Roze, Vintage 2024, vinificat în sec și evidențiat prin prospețime, corp și note florale.

[Descoperă-mi simfonia aromelor]

Sunt un vin limpede, cu nuanțe de roz somon, definit de arome intense de fructe roșii: căpșuni, zmeură și dulceață de vișine. În plan secundar mă vei distinge prin notele aromatice de portocală roșie, floare de viță de vie și apă de trandafiri. Sunt un vin roze perfect echilibrat, cu un corp delicat și un final aromatic. Mă vei descoperi treptat, în notele și aromele familiare, drept un vin versatil din punct de vedere culinar, ideal de asociat cu o multitudine de preparate.

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

Salate cu pește; Calcan la cuptor; Preparate la grătar pe bază de legume și carne de vițel; Lassagna și paste cu sosuri roșii;
Tarte de lămâie; Sorbeturi și înghețate;

[Temperatură servire/consum]

8/10 °C

[Vinificatori]

Hartley Smithers

Nora Iriate



750ml