



CRAMELE RECAȘ



Soi:	Sauvignon Blanc
An:	2024
Apelație:	DOC - Recaș
Volum Alcool:	13,5 %
Aciditate:	4,85 g/l
Clasificare:	Sec (3 g/l rest de zahăr)

[Viticultură și Vinificație]

Sole Sauvignon Blanc este obținut din struguri cu o perioadă de coacere îndelungată din parcelele plantate în zona lacului și pădurii Ianova. Selectarea strugurilor și procesul de vinificație vizează obținerea unui Sauvignon Blanc cu note complexe și intense. Mustul este fermentat în vase de inox la temperatură controlată, cu foarte mici intervenții în vinificare, pentru a obține un Sauvignon Blanc pur, neinfluențat de notele de barrique, cu prospețime și intensitate aromatică inegalabile. Pentru un plus de textură și complexitate aromatică se practică o macerație scurtă la rece a strugurilor zdrobiți în prezența pielitelor.

[Note de Degustare]

De culoare galben-verzui, limpiditate foarte bună Sauvignon Blanc-ul din 2024 încântă prin aromele sale fructate de fructul pasiunii și grapefruit, completate de note ierboase, precum și de accente florale de câmp și soc. Gustativ, vinul se evidențiază printr-o textură suplă, echilibrată, cu un corp pronunțat, specific unui an deosebit de cald. Pe final putem deosebi note de miere de tei.

[Recomandăm acest vin cu]

Fructe de mare, pește de apă sărată, pește de râu (păstrăv, știucă) cu sosuri pe bază de citrice și usturoi;
Deserturi cu fructe (piersici, caise);

[Temperatură servire/consum]

9/ 12 ° C

[Vinificatori]

Hartley Smithers

Nora Iriate



750ml