



CRAMELE
RECAȘ

| | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| Soi: | Merlot |
| An: | 2017 |
| Apelație: | Vin Varietal |
| Volum Alcool: | 15 % |
| Aciditate: | 4,2 g/l |
| Clasificare: | Sec (0,28 g/l zahăr rezidual) |
| Recomandare de decantare: | Scurtă (max. 30 min.) |

| Viticultură și Vinificație |

Anul 2017 a fost în România unul excepțional pentru soiul Merlot, din care am produs în această gamă super-premium o ediție limitată de **6417 de sticle**, destinată colecționarilor și locațiilor selecționate din segmentul Horeca.

La Stejari Merlot 2017: un singur soi, două parcele și un vis îndeplinit pentru enologul Nora Iriarte. Pasiunea ei pentru Merlot a început cu degustarea primului mare vin de Bordeaux, St. Emilion, pe timpul practicii sale la familia Moeuix, proprietarii faimosului Château Petrus, un vin făcut 100% din Merlot. După studiile de enologie de la Bordeaux și multe experiențe realizate în Franța, Rioja și Navarra, winemaker-ul de origine Spaniolă, Nora Iriarte, a devenit în 2009 responsabilă pentru vinificarea strugurilor roșii la Recaş și la Miniș, fiind cunoscută pentru vinurile din gama Selene, care sunt creațiile sale. Pentru primul vin roșu semnat La Stejari, Nora Iriarte a ales să combine aceste terroir-uri diferite într-un singur vin. Strugurii au fost culeși manual și triați cu rigurozitate de pe parcele cu o vârstă medie de zece ani și sol predominant calcaros. În cramă, strategia de vinificație a fost una non intervenționistă: Strugurii au fost desciorchinați și apoi transferați în vase de macerare de inox timp de 10 zile până la o fermentație alcoolică de 90%, după care doar ravacul a fost păstrat, mustul fiind separat prin drenare de vinurile de presă. După terminarea fermentației alcoolice, vinul a fost limpezit centrifugal înainte de fermentația malolactică - fapt care asigură o fermentație malolactică curată, și ca urmare, doze de sulf reduse și nefolosirea niciunui material de cleire. Vinul a fost învechit **9 luni în 22 de barrique-uri noi** de origine Franceză de la *Dargeaux & Jaegle*, unul dintre cei mai renumiți producători, cu stejar din pădurea Allier, după care a fost îmbuteliat fără filtrare și apoi **maturat încă 18 luni** la sticlă înainte de lansarea pe piață.

| Note de Degustare |

Vin cu o culoare deosebită de roșu purpuriu intens, ce se deschide olfactiv cu arome structurate de fructe negre coapte, cum ar fi murele, afinele și cireșele negre. În planul secund se simt tușele de vanilie aduse de lemnul baricurilor franțuzești și cele de condimente dulci: cuișoare, scorțișoară și cardamom. Gustativ regăsim aceleași straturi de fructe negre, vanilie și condimente dulci, împreună cu aciditatea bună, corp bine definit de taninurile destul de prezente, dar catifelate și de alcoolul bine integrat. Un vin cu un postgust lung, pretabil pentru învechire de minimum 5-7 ani.

| Recomandăm acest vin cu |

Preparate din carne de rață, berbecuț și filet mignon.
Brânzeturi maturate, semi-tari de tip Comté sau Gruyere. Tarte sărate și desaturi pe bază de ciocolată neagră și condimente dulci.

| Temperatură de servire/consum |

14/16° C



| Vinificatori |

Nora Iriarte



750ml