



CRAMELE
RECAȘ



Soiuri:	Sauvignon Blanc
An:	2018
Apelație:	DOC-CT
Volum Alcool:	13 %
Clasificare:	Dulce (lucrat cu Botrytis Cinerea)

| Viticultură și Vinificație |

Un vin extrem de dulce de acest nivel necesită consacrare și curaj. Strugurii trebuie lăsați pe vița de vie până când sunt foarte copti. În condiții corecte se dezvoltă așa-numitul *Botrytis*, acesta permițând strugurilor să se usuce și să înceapă să se deshidrateze, în acest timp dezvoltând aromele specifice. Rezultatul este că mai mult de jumătatea strugurilor se pierde înainte chiar de a fi culeși, dar câștigul pentru iubitorii de vinuri este o concentrație care durează! Aromele și zahărul din struguri devin extrem de puternice și atunci când sunt culeși și presați rezultatul este un suc gros și lipicios. Acesta este fermentat și i se permite să-și păstreze dulceața intensă, care conferă acestui vin caracterul unic.

| Note de Degustare |

Auriu, limpiditate foarte bună. Debut floral (salcâm), urmat de arome de fructe supracoapte (pere, gutui, pepene galben), miere, scorțișoară și ușor vanilie. Aciditate foarte bună, corp athletic, rotund, echilibrat, catifelat și consistent, alcool bine integrat. Acest vin a putut fi produs până acum o singură dată. Condițiile de optimă maturare pentru Sauvignon Blanc botritizat încă nu s-au mai repetat din anul 2013 încoa.

| Recomandăm acest vin cu |

Brânzeturi fine, bucătărie asiatică, foie gras, chicken satay, orez cu migdale, sushi, deserturi cu alune, stafide, miere (cheesecake, baklava, Kataif) sau panacotta.

| Temperatură servire/consum |

6-10° C

| Vinificatori |

Hartley Smithers

Nora Iriate