



CRAMELE
RECAȘ



Soi:	Syrah
An:	2019
Apelație:	DOC - Recaş
Volum Alcool:	13.5%
Aciditate:	5,5 g/l
Clasificare/zahăr:	Sec (0,34 g/l zahăr rezidual)

| Viticultură și Vinificație |

Syrah este făcut din struguri care fac parte din strategia de control a randamentului adoptată în podgorie. Vița de vie Syrah are tendința de a degrada solul prin culturi întinse, fapt care poate duce la vinuri slabe, dacă nu este controlată. La Cramele Recaş, acest lucru se face prin eliminarea unei părți din struguri imediat după înflorire, înainte ca vița de vie să înceapă să îi umfle în struguri. După aceea, accentul se pune pe coacerea deplină a strugurilor rămași pentru a se asigura aroma generoasă și culoarea profundă. Manipularea în podgorie a vinului Syrah este de bază și se bazează pe procese simple pentru a păstra aroma de struguri și a păstra vinurile deschise și plăcute.

| Note de Degustare |

Vinul are culoare roșu purpuriu, este limpede. Structura aromatică începe cu note de fructe coapte și dulci cum ar fi murele și afinele, continuă cu note de ciocolată și condimente, tipice pentru soiul Syrah. Vinul este sec, volumul de alcool este integrat, creând un vin echilibrat, alături de corpul rotund și de taninurile bine definite.

| Recomandăm acest vin cu |

Brânzeturi maturate; Carne de berbecuț sau pastramă de oaie; Preparate pe bază de sosuri cu piper; Preparate cu note afumate;

| Temperatură servire/consum |

14/ 16 °C

| Vinificatori |

Hartley Smithers

Nora Iriate



750ml

