

LA STEJARI MERLOT 2020



CRAMELE
RECAȘ



Soiuri:	Merlot
An:	2020
Apelație:	DOC-CMD, Recaș-Timiș
Volum Alcool:	14.5 %
Aciditate:	5,6 g/l
Clasificare:	Sec (0,55 g/l rest de zahăr)

| Viticultura și Vinificație |

Anul 2020 a fost din nou unul excepțional pentru soiul Merlot, din care am produs în această gamă super-premium o ediție limitată, destinată colecționarilor și locațiilor selecționate din segmentul Horeca.

La Stejari Merlot: un singur soi, un singur terroir și un vis îndeplinit pentru enologul Nora Iriarte. Strugurii au fost culeși manual și triați cu rigurozitate de pe parcelele cu sol predominant calcaros. În crama, 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 au ajuns 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 limpezire.

Apoi, La Stejari a fost învechit 12 luni în 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 maturat 10 luni la sticlă (până la comercializare în a doua jumătate a lunii martie 2023).

| Note de Degustare |

La Stejari Merlot impresionează prin finețea sa. Discret la deschidere, vinul de un roșu purpuriu intens se exprimă după câteva minute de aerare cu arome elegante de violetă și fructe de pădure: mure, afine și zmeură - completate de arome de vanilie, scorțișoară și nucșoară provenite din maturarea în barrique. Dens din punct de vedere gustativ, cu taninuri elegante, de o fermitate atractivă. Aciditatea și alcoolul sunt perfect integrate, confirmând un alt an perfect pentru Merlot. Un vin rafinat, riguros și delicios, pretabil pentru învechire de minim 10 ani.

| Recomandăm acest vin cu |

Preparate din carne de rață sau berbecuț. Brânzeturi maturate timp scurt sau sem tari. Tarte sărate și deseturi pe bază de ciocolată neagră și condimente dulci.

| Temperatură servire/consum |

14-16° C

| Vinificatori |

Hartley Smithers

Nora Iriarte



750ml