

DOMENIILE RECAȘ CUVÉE ROUGE



CRAMELE
RECAȘ



Soi:	Merlot 60% Cabernet Franc 25% Fetească Neagră 15%
An:	2021
Apelație:	DOC - Recaș
Volum Alcool:	14 %
Aciditate:	5,5 g/l
Clasificare/zahăr:	Demisec (8,6 g/l rest de zahăr)

| Viticultură și Vinificație |

Nou în gama Domeniile Recaș: un cupaj de tip Bordelez, format din Merlot - Cabernet Franc, acompaniat de Fetească Neagră. Strugurii sunt culeși la maturitate deplină și vinificați separat. Pentru acest cupaj roșu sunt perferate macerațiile lungi cu remontări dese, pentru o bună extragere a taninilor și a aromelor. Vinul este gândit pe structura soiului Cabernet Franc, un soi cunoscut pentru forța sa, iar Merlotul vine în compoziție cu textura sa catifelată și voluptuoasă. Feteasca Neagră este soiul care dă personalitate vinului prin intensitatea sa aromatică și prospețimea de neegalat.

| Note de Degustare |

Vinul este culoare roșu dens cu reflexii violete. Nasul este unul tipic, elegant de Merlot, violete, fructe negre, completat cu notele pământii ale Cabernetului Franc - turbă, tabac blond. Gustativ, în atac vinul surprinde cu fructe de pădure, zmeură, mere proaspăte și un final cu note de stejar și lemn dulce.

| Recomandăm acest vin cu |

Steak de vită; Tocăniță de vânat; Friptură de miel; Cocos în sos de vin roșu
Deserturi pe bază de ciocolată neagră.

| Temperatură servire/consum |

16/ 18 °C

| Vinificatori |

Hartley Smithers

Nora Iriate



750ml