

SELENE MERLOT 2021



CRAMELE
RECAȘ



Soi:	Merlot
An:	2021
Apelație:	DOC Recaş
Volum Alcool:	13,36%
Aciditate:	5,2 g/l
Clasificare/zahăr:	Sec (0.29 g/l rest de zahăr)
Maturat:	6 luni în butoaie de stejar francez (pădurea Allier) producător: Tonellerie Dargaud&Jaegle

[Viticultură și Vinificație]

Anul 2021 a fost unul dintre cei mai buni din ultimii 40 de ani în ceea ce privește randamentul soiurilor roșii de la Cramele Recaş. În Selen, soiul Merlot își exprimă perfect tipicitatea, provenită din particularitățile terroir-ului de Recaş. Selen Merlot este un vin monovarietal - dar extrem de complex și echilibrat datorită cupajării mai multor parcele în care avem plantat acest soi. Vinificarea parcelor de Merlot se face separat, iar la final Nora Iriarte face cupajul acestor vinuri cu caracteristici gustative diferite pentru Selen Merlot. Scopul este de a obține o maximă expresie a fructului, un corp plin și echilibrat perfect pentru a fi băut tânăr sau după o maturare la sticlă de până la 10-15 ani. Pentru omogenizarea acestui cupaj de Merlot, vinul rămâne 6 luni la maturare în butoaie de stejar nou francez (pădurea Allier) - Dargaud & Jaegle de 225 l. După această perioadă vinul se îmbuteliază fără a fi filtrat.

[Note de Degustare]

De culoare roșu purpuriu intens cu reflexii violacee. Olfactiv, vinul se remarcă prin echilibrul elegant între aromele de fructe de pădure coapte - frăguțe, mure, coacăze negre și prune uscate, completate ideal de aromele gemoase. Gustativ vinul surprinde cu un echilbru perfect între aciditate, taninuri și corpul dens și cămos. Un vin cu o structură bine definită, influențată și de postgustul echilibrat, unde se poate vedea influența perioadei de maturare în barrique: vanilie, cafea proaspăt prăjită, cuișoare. Un Merlot tipic de Recaş - intens, fructos, cu o textură delicată de catifea.

[Recomandăm acest vin cu]

Filet Mignon de porc în foietaj cu gălbiori; Mușchi de vită Rossini; Potârniche; Fazan și alte păsări de vânat;
Deserturi pe bază de ciocolată; Cozonac cu nucă;

[Temperatură servire/consum]

14 / 16 °C



750ml

[Vinificatori]

Hartley Smithers

Nora Iriarte