

# CASTEL HUNIADE MERLOT



## CRAMELE RECAȘ *Vin cu suflet*

<b>Soi:</b>	Merlot
<b>An:</b>	2022
<b>Apelație:</b>	DOC Recaș
<b>Volum alcool:</b>	13,7 %
<b>Aciditate:</b>	5,4 g/l
<b>Clasificare/zahăr:</b>	Demisec (7,58 g/l zahăr rezidual)

### | Viticultură și Vinificație |

Strugurii Merlot sunt fermentați în prezența pielței timp de 6-8 zile.

În timpul fermentării, pompe speciale cu cronometru recirculă vinul din partea de jos a rezervorului, până la și deasupra mustuielii. Acest lucru are loc pentru a controla extracția aromelor și a culorii din pielțe, care plutesc deasupra masei în fermentare. După ce începe fermentarea, se efectuează și recircularea, cunoscută și sub denumirea de pompare sau remontaj, cu o frecvență neregulată, dar din ziua a doua până aproape de final, frecvența crește până la mai multe operațiuni pe oră. Toate fermentatoarele pentru vin roșu de la Cramele Recaș au o pompă dedicată fixată pe rezervor pentru a permite controlarea procesului și stabilirea frecvenței de recirculare, ajustată în funcție de vin și de stadiul de fermentare.

### | Note de Degustare |

Roșu purpuriu cu reflexe intense violacee, limpiditate bună. Arome proaspete de fructe roșii (vișine, coacăze), flori (violete) și ușor vegetale. Aciditate foarte bună, corp mediu, alcool bine integrat, finețe ce propun împreună un vin dinamic și echilibrat. Gustativ se remarcă prin arome de zmeură cu un postgust plăcut.

### | Recomandăm acest vin cu |

Brânzeturi maturate; Salate cu carne; Gustări tradiționale românești; Preparate de carne la grătar; Pastramă;

Deserturi precum tort de ciocolată; Prăjitură „Pădurea Neagră“;

### | Temperatură servire/consum |

14/16 °C



### | Vinificatori |

Hartley Smithers

Nora Iriate



750ml