

MUSE STARS - SPUMANT



CRAMELE RECAȘ



An recoltă:	2022
Soi:	Mustoasă
Volum Alcool:	12%
Aciditate:	6,75 g/l
Metodă:	Tradițională
Clasificare/zahăr:	Brut (8 g/l rest de zahăr)
Maturare pe drojdii:	14 luni

[Viticultură și Vinificație]

Pentru cea mai recentă ediție a spumantului Muse Stars, vinificatorii Cramelor Recaș au ales Mustoasă, un soi autohton din zona de vest a țării, cunoscut pentru specificul său proaspăt și fructat. Strugurii sunt culeși mai devreme pentru a asigura obținerea unor arome delicate și pentru a păstra o bună aciditate naturală - caracteristica principală a unui spumant de calitate. Spumantul este realizat prin metoda tradițională, cu a doua fermentație în sticlă și maturare pe drojdii timp de 14 luni. Acest proces conduce la obținerea unui spumant complex, cu o textură ultra fină, acompaniată de un perlaș intens și persistent.

[Note de Degustare]

Culoare galben pai cristalin, perlaș fin, bule mici - bine integrate. Olfactiv, spumantul impresionează cu note citrice: mandarină, coajă de lămâie și notele tipice soiului Mustoasă: corcodușe și piersică de vie. După aerare, se poate distinge o mineralitate ușoară, arome fine de drojdie și condimente dulci. Gustativ, spumantul se prezintă armonios, cu o efervescentă fină și un corp dens. Postgustul este subliniat de un final citric, care îi conferă prospețime.

[Recomandăm acest vin cu]

Preparate pe bază de fructe de mare; Brânzeturi cu mușcăi alb (Brie, Camembert); Salată Caesar; Ruladă de pui și curcan; Pește de mare adâncime (calcan); Crustacee mari (rac, langustină, homar); Deserturi cu vanilie, piersici, mango, ananas;

[Temperatură servire/consum]

5/7 ° C

Spumant obținut din vin-bază de la Cramele Recaș, spumantizat în Italia.

Vinificatori:

Hartley Smithers

Nora Iriarte



750ml