



CRAMELE
RECAȘ



| Vinificatori |

Nora Iriate

Nora I.

Soi:	Cabernet Sauvignon
An:	2019
Apelație:	Vin DOC - Recaș
Volum Alcool:	14%
Aciditate:	5,05 g/l
Clasificare/zahăr:	Sec /Nefiltrat (2,25 g/l rest de zahăr)
Maturat:	6 luni în butoaie de stejar francez (Dargaud et Jaegle)

| Viticultură și Vinificație |

Pentru acest vin sunt utilizați struguri ajunși la maturitate deplină din cele mai bune plaiuri din cele 158 de hectare de Cabernet Sauvignon ale podgoriei. Acest vin este produs numai în anii excepționali și doar din struguri excepționali. Vinul este un Cabernet 100% și reflectă foarte bine potențialul de calitate al vinurilor roșii de la Recaș. Plantat pe parcele cu timp de înșorire maxim, strugurii sunt triați și culeși la maturitate deplină. Toamnele lungi și calde sunt necesare coacerii perfecte și rotunjirii taninurilor. Vinificatorii au oportunitatea de a alege pentru Seline cei mai buni struguri din vastul areal dedicat acestui soi - în scopul de a obține un vin cu un echilbru aromatic fruct - corp - taninuri perfect.

| Note de Degustare |

Vinul este nefiltrat, de culoare roșu-vișiniu, opac, cu reflexe violacee. Prezintă arome de fructe roșii și negre (mure, coacăze, vișine) ajunse la maturitate, ușor ierboase după aerare (ferigă). Corpul vinului este bine structurat și completat în densitate cu taninurile din lemnul de stejar nou francezesc. Vinul se prezintă complex și puternic cu note de vanilie, scorțișoară și tabac. Un Cabernet puternic, dar elegant - în egală măsură catifelat și rotund, cu un final lung și texturat cu note de ciocolată amară. Potențial de învechire - minim 10 ani.

| Recomandăm acest vin cu |

Platouri tradiționale românești; Pastramă; Vânat de talie medie și mare; Vițel; Porc mistreț la jărat; Brânzeturi cu mușcăi albastru; Deserturi cu cireșe, mure, coacăze; Tiramisu; Mousse de ciocolată;

| Temperatură servire/consum |

14/16 °C



750ml