

SELENE SYRAH 2021



CRAMELE
RECAȘ



Soi:	Syrah
An:	2021
Apelație:	Vin DOC - Recaş
Volum Alcool:	14,5 %
Aciditate:	5,3 g/l
Clasificare/zahăr:	Sec (2,7 g/l rest de zahăr)
Maturat:	6 luni în butoaie de stejar francez (pădurea Allier) – producător: Tonellerie Dargaud&Jaegle

| Viticultură și Vinificație |

Hartley Smithers, vinificatorul nostru Australian, a observat potențialul Recașului pentru Syrah (sau Shiraz) și am decis plantarea acestui soi în 2006 pe o primă parcelă însorită - expoziție Sud-Sud-Vest - cu sol roșu argilos, bogat în oxizi de fier. Syrah-ul este un soi care preferă soarele, fiind plantat îndeosebi în sudul Franței, California și Australia. La Recaş, strugurii plini de culoare și aromă au fost culeși manual și vinificați cu atenție pentru păstrarea purității fructului. 2021 a fost unul dintre cei mai buni ani din ultimii 40 pentru soiurile roșii la Recaş. Strugurii au fost vinificați cu foarte puține intervenții, având o macerație lentă și o perioadă de maturare în barrique de 6 luni pentru stabilizarea și rotunjirea taninurilor. Îmbutelierea se face direct fără filtrarea prealabilă a vinului.

| Note de Degustare |

Roșu purpuriu, cu intense reflexe violacee și limpiditate bună. Arome intense de fructe negre (afine, cireșe negre), arome secundare afumate și de bacon, alături de nuanțe de piper negru. Aciditate bine integrată, alături de un corp mai pronunțat în comparație cu edițiile anterioare - un vin catifelat cu un echilibru desăvârșit între arome, alcool și taninuri. Final lung și persistent, dominat de cireșe negre și condimente dulci.

| Recomandăm acest vin cu |

Brânzeturi cu chimen; Carpaccio de vițel; Barbeque; Vânat (căprioară) cu sos de muștar; Cotlet de miel; Deserturi pe bază de fructe roșii, nuci, migdale, stafide.

| Temperatură servire/consum |

14/16-17° C

| Vinificatori |

Hartley Smithers

Nora Iriate



750ml