



CRAMELE RECAȘ



Soi:	Fetească Regală
An:	2024
Apelație:	DOC-Recaș
Volum Alcool:	13,5 %
Aciditate:	4,5 g/l
Clasificare:	Sec (5 g/l rest de zahăr)
Maturare:	3 luni (barrique de 1 și 2 vinuri)

[Viticultură și Vinificație]

Strugurii selectați pentru Sole Fetească Regală provin în majoritate de pe terasele din Valea Săldăbaș cu expunere Vestică. Perioada mai lungă de coacere din aceste parcele permite strugurilor să dezvolte o structură și nunațe aromatice complexe. Vinul este presat, deburbar și fermentat la temperaturi joase pentru conservarea aromelor primare de flori și fructe, după care cunoaște o maturare de 3 ani în barrique, care permite integrarea polifenolilor tipici acestui soi pentru un corp de o finețe exemplară.

[Note de Degustare]

Galben auriu, reflexii verzui. Nas predominant floral, cu arome de soc și salcâm, completat cu note de măr golden, piersică și dulceață de gutui. În atac vinul surprinde cu aciditatea bună și un corp voluptuos și elegant. Pe final surprindem note de condimente orientale și o mineralitate tipică solului argilo-calcaros de Recaş.

[Recomandăm acest vin cu]

Toate tipurile de pește și fructe de mare, în special Calcan, Somn și tradiționala pălămidă pe plită de la Marea Neagră; Carne albă de pasăre și porc, mangană.

[Temperatură servire/consum]

10/ 12 ° C

[Vinificatori]

Hartley Smithers

Nora Iriate



750ml