

Selene – Cabernet Sauvignon



CRAMELE
RECAȘ



An:	2015
Soi:	Cabernet Sauvignon
Volum Alcool:	14 %
Apelație:	DOC-CMD Recaș
Aciditate:	5,7 g/l
Clasificare:	Sec / nefiltrat

| Viticultură și Vinificație |

Pentru acest vin, sunt utilizați struguri ajunși la maturitate din cele mai bune părți ale podgoriei. Selene este produs numai în ani excepționali. Vinul reflectă foarte bine vinurile roșii de la Recaș și accentul se pune pe claritate și armonie. Acest aspect este creat încă de la început prin utilizarea unor struguri foarte bine copti.

| Note de degustare |

Culoare roșu vișiniu, reflexe violacee și limpiditate foarte bună. Arome de fructe roșii și negre (mure, coacăze, vișine) ajunse la maturitate, ușor ierboase după aerare.

Se simte interacțiunea bună cu lemnul de stejar, vinul se deschide frumos cu parfumuri complexe de vanilie, scorțișoara și mosc. Aciditate foarte bună, tanini tineri, dinamici, în egală măsură catifelat și rotund, cu final ușor iute și cu postgust de durată. Arome intense de fructe (mure, coacăze), împletite cu zahăr brun, ușoare tente de vanilie, scorțișoară și lemn dulce (pe final).

| Recomandăm acest vin cu: |

Platouri tradiționale românești, pastramă, vânat de talie medie și mare, vițel, Goulash, rață, Pfeffersteak, porc mistreț la jărat, preparate din carne de vită, brânzeturi cu mucegai, deserturi cu cirese, mure, coacăze, ciocolată.

| Temperatura de servire/consum |

16°C - 18°C

Vinificatori:

Hartley Smithers

Nora Iriate



750 ml