



CARASSIA

MÉTHODE TRADITIONNELLE

CARASSIA BLANC DE BLANCS BRUT

vin spumant alb de calitate obținut prin metodă tradițională

Produs și îmbuteliat de
CRAMA DE SPUMANTE CARASTELEC

TERROIR

Proveniență: Nord-vestul Transilvaniei, regiunea viticolă Crișana, Podgoria Șimleul Silvaniei, sat Carastelec

Sol: argilă, mică

Expunere: sudică, orientare deal-vale

Densitate: 6250 plante/ha

Sistem de conducere: Guyot semiînaltă

VINIFICARE

Recoltare manuală la maturitate tehnologică, 170-180 gr/l zahăr. Jumătatea strugurilor au fost presați ciorchine întregi iar cealaltă jumătate dezbrobonit, după care fermentația s-a decurs în rezervoare de inox la temperatură controlată.

Assemblage: **100% Chardonnay, din care 21% reserve**

Tirajarea și îmbutelierea: 2020.

Maturarea în sticlă 24 luni la temperatură de 15 C.

Data degorjării: 2022.

Alcool: 12%

Dosage: 10 gr/l

Aciditate: 7,35 gr/l

NOTE DE DEGUSTARE

Vinul are o culoare galben pai elegantă, mousse fin și note autolitice pronunțate. Aceste note specifice autolizei provin din perioada extinsă de 22 de luni de maturare în sticlă. Notele elegante de brioșă, drojdie și cremozitatea vinului se combină și se completează cu prospețimea aromelor de fructe proaspete, arome fine de citrice, pere, mere, piersici. Perlajul fin și persistent învăluie palatul și dau eleganță vinului nu doar vizual ci și prin textura fină care le oferă. Postgust persistent cu note de fructe și flori albe. Structură armonioasă, echilibru perfect între prospețime și maturitate.

MEDALII

The Champagne and Sparkling Wine World Championship

2020 SILVER medal

2018 GOLD medal

2018 BEST IN CLASS future release

2018 SILVER medal

2017 SILVER medal




CARASTELEC
SPARKLING WINERY

www.carastelecwinery.com

457065 Carastelec nr. 604., Crisana, jud. Sălaj, România / info@carastelecwinery.com / facebook.com/carastelec