



CARASSIA

MÉTHODE TRADITIONNELLE

CARASSIA BLANC DE BLANCS BRUT MAGNUM

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

Assemblage: **100% Chardonnay** din recolta anului 2018

Recoltare manuală la maturitate tehnologică, 170-180 gr/l zahăr. Prima fermentație alcoolică în rezervoare de inox la temperatură controlată.

Tirajarea și îmbutelierea: 2019.

Maturarea în sticlă magnum 36 luni la temperatură de 15 C.

Data degorjării: 2022.

Alcool: 12%

Dosage: 10 gr/l

Aciditate: 6,83 gr/l

NOTE DE DEGUSTARE

Vinul are o culoare galben pai elegantă, mousse fin și note autolitice pronunțate. Nas bogat cu arome de brioșă și fructe galbene coapte, gust proaspăt de citrice, fructe tropicale, acompaniat de mousse fin care dă eleganță și complexitate vinului. Postgust lung, structură armonioasă, echilibru perfect între prospețime și maturitate datorită maturării lente în sticle magnum. Structură armonioasă, echilibru perfect între prospețime și maturitate.

ASOCIERI CULINARE:

brânză de capră proaspătă, sparanghel, trufe, sushi, pește, foie gras, paste și carne cu sosuri pe bază de unt.

MEDALII

The Champagne and Sparkling Wine World Championship

2021 GOLD medal

2021 BEST IN CLASS Romanian Blanc de Blancs

2021 BEST IN CLASS Romanian Magnum

2019 SILVER medal




CARASTELEC
SPARKLING WINERY

www.carastelecwinery.com

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