



CARASSIA

MÉTHODE TRADITIONNELLE

CARASSIA ROSÉ BRUT MAGNUM

vin spumant rosé de calitate obținut prin metodă tradițională

Produs și îmbuteliat de
CRAMA DE SPUMANTE CARASTELEC

TERROIR

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

Sol: argilă, mică

Expunere: sudică, orientare deal-vale

Densitate: 6250 plante/ha

Sistem de conducere: Guyot semiînaltă

Recoltă: septembrie 2018

VINIFICARE

Recoltare manuală la maturitate tehnologică, 170-180 gr/l zahăr. Prima fermentație a vinurilor de bază s-a decurs în rezervoare de inox, separate.

Assemblage **55% pinot noir, 18% meunier, 18% chardonnay 9% pinot noir roșu**

Tirajarea și îmbutelierea: 2019

Maturarea în sticlă 36 luni la temperatură de 15 C.

Data degorjării, 2022.

Carassia Rosé Magnum obținut din vinuri de bază din recolta excepțională a anului 2018, este prima editie în care vinului de bază îi este adăugat atât chardonnay cât și 10% vin roșu. Un "serios", profund, somptuos, elegant și proaspăt.

Culoare roz deschis cu nuanțe de piersici, nas delicios. Elegant, și succulent, acest spumant maturat în sticlă magnum și-a păstrat prospețimea și fructuositatea, acestea combinându-se cu notele autolitice de briose, mai în timpul celor trei ani de maturare îndelungată în sticlă. Perlaj fin și un mousse persistent care învelește și mângâie papilele gustative.

ANALIZĂ

Alcool: 12%

Zahăr/dosage: 9 gr/l

Aciditate: 6.6 gr/l

MEDALII The Champagne and Sparkling Wine World Championship
2022 GOLD MEDAL




CARASTELEC
SPARKLING WINERY

www.carasteleccwinery.com

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