



CARASSIA

MÉTHODE TRADITIONNELLE

CARASSIA ROSÉ BRUT

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 Șimleu 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. Prima fermentație alcoolică în rezervoare de inox la temperatură controlată.

Asamblaje: **30% pinot noir, 24% meunier, 40,5 % chardonnay (din care 30% reserve), 5,5 % vin rosu**

Tirajarea și îmbutelierea: 2020

Maturarea în sticlă 24 luni la temperatură de 15 C.

Data degorjării, 2022.

Alcool: 12%

Zahăr/dosage: 9 gr/l

Aciditate: 6.9 gr/l

NOTE DE DEGUTARE

Culoare somonie strălucitoare și fructuozitate intensivă sunt caracteristicile de bază al acestui spumant, la care se adaugă perlajul fin și un mousse persistent care învește și mângâie papilele gustative intensificând aromele vioaie de zmeură și frag proaspăt și cele de brioșă provenind din maturarea îndelungată în sticlă. Elegant, proaspăt, cremos de la cap la coadă. Un rosé cu care se deschide cu bucurie orice eveniment. Spumant vinificat din Pinot Noir cu adăugare vin roșu și chardonnay la assemblage.

ASOCIERI CULINARE

pulpă de rață, iepure, somon, ciuperci, preparate asiatice, thai

MEDALII

The Champagne and Sparkling Wine World Championship

2021 CHAIRMAN'S TROPHY 2021

2021 NATIONAL CHAMPION

2021 BEST IN CLASS Romanian Rosé

2021 GOLD medal

2017 SILVER medal



CARASTELEC
SPARKLING WINERY

www.carastelecwinery.com

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