



# CARASSIA

MÉTHODE TRADITIONNELLE

## CARASSIA 773 VINTAGE 2018

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

Plai: Kiscsere, Tóka

Sol: argilă, mică

Expunere: sudică, orientare deal-vale

Densitate: 6250 plante/ha

Sistem de conducere: Guyot semiînaltă

Recoltă: 2018

### VINIFICARE

Recoltare manuală separată la maturitate tehnologică, 170-180 gr/l zahăr. Jumătatea strugurilor au fost presați ciorchine întregi iar cealaltă jumătate dezbrobonit, după care prima fermentație alcoolică a vinurilor de bază s-a decurs separat pe clone, în rezervoare de inox la temperatură controlată.

Assemblage: **80% Chardonnay (din care 10% maturat în butoaie), 20% pinot noir**

Tirajare și îmbuteliere: 2019

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

Dosage: **11 gr/l**

Alcool: 12%

MEDALII The Champagne and Sparkling Wine World Championship

2022 SILVER Medal



CARASTELEC  
SPARKLING WINERY

[www.carastelecinery.com](http://www.carastelecinery.com)

457065 Carastelec nr. 604., Crisana, jud. Sălaj, România / [info@carastelecinery.com](mailto:info@carastelecinery.com) / [facebook.com/carastelec](https://facebook.com/carastelec)