



CARASSIA

MÉTHODE TRADITIONNELLE

CARASSIA CLASSIC 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 Șimleului
Silvaniei, sat Carastelec

Sol: argilă, mică

Expunere: sudică, orientare deal-vale

Densitate: 6250 plante/ha

Sistem de conducere: Guyot semiînaltă

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:

43% Chardonnay, 23% Chardonnay reserve, 15% pinot noir, 19% meunier

Maturarea în sticlă 36 luni

Dosage: **8 gr/l**

Alcool: 12%

Aciditate: 6,94 gr/l

NOTE DE DEGUTARE

Un spumant complex, cu un mousse bogat și catifelat cu note autolitice pronunțate. Culoarea galben deschisă strălucește elegant prin perla fin și persistent al vinului. Corpolența pinot noir-ului și cremozitatea și finețea chardonnay-ului se completează perfect în acest cupaj tradițional, completându-se cu notele de autoliză, coajă de pâine, maia. Consistență și efervescență persistentă dau personalitate și noblete acestui vin, iar dozajul echilibrează structura vinului și accentuează aromele de autoliză. Postgust complex, matur, persistent.

MEDALII The Champagne and Sparkling Wine World Championship

2022 SILVER Medal

2021 SILVER Medal

2020 SILVER Medal

2019 SILVER Medal



CARASTELEC
SPARKLING WINERY

www.carasteleccwinery.com

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