



CARASSIA

MÉTHODE TRADITIONNELLE

CARASSIA 773 VINTAGE 2018 BRUT MAGNUM

vin spumant alb de calitate obținut prin metodă tradițională

Produs și îmbuteliat de
CRAMA DE SPUMANTE CARASTELEC

TERROIR

Proveniență: nord-vestul Transilvaniei, DOC Crișana/Körösvidék,
Kárásztelek/Carastelec village

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.
Jumătate din struguri au fost presați ciorchine întregi, iar cealaltă
jumătate dezbrobonit, după care prima fermentație alcoolică a
vinurilor de bază s-a făcut separat, pe clone, în rezervoare de inox
la temperatură controlată.

Assemblage: 80% Chardonnay (10% maturat în butoaie de stejar),
20% Pinot Noir

Maturare în sticlă: 60 de luni

Dosage: 11 gr/l

Alcool: 12%

Aciditate: 7 gr/l

Îmbuteliere: 2019

Degorjare: 2024

NOTE DE DEGUTARE

Arome de citrice și fructe de vară, piersici, mere, pere verzi și o adiere de
ierburi fine. Elegant, și succulent, acest spumant maturat în sticlă magnum și-a
păstrat prospețimea și fructuozitatea, acestea combinându-se cu notele
autolitice de briose, în timpul celor 5 ani de maturare în sticlă. Perlaj fin și un
mousse persistent care învește și mângâie papilele gustative.

ASOCIERI CULINARE

fructe de mare, sushi, paste sau risotto cu trufe, tartar de somon,
legume sote, ciuperci, pui, thai

MEDALII The Champagne and Sparkling Wine World Championship
2024 GOLD MEDAL




CARASTELEC
SPARKLING WINERY