

LA PLAGE ALB 2025

Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Chardonnay

Trandafiri 🌹

Flori de câmp 🌸

Caise 🍊

Mere verzi 🍏

Energic ⚡

Un vin direct și vibrant, cu arome expresive și încântătoare de petale de trandafir, flori de câmp, caise, mere verzi și pere, completate de o atingere fină de polen și ierburi aromatice. Se bea ușor și cucerește prin prospețime. Gustul crocant și suculent pornește cu senzații de mere galbene, completate de aciditatea revigorantă a caiselor și corcodușelor, iar finalul este lung, parfumat, cu tonuri de flori de câmp și grapefruit roz, ușor picant și plin de energie.



PLANTAȚIA DE VIȚĂ DE VIE

Treaptă de calitate: DOC Murfatlar.

Plantație: vârsta viilor: 11-15 ani

Soluri: argile și loessuri nisipoase

Expoziție: sud-est și sud / **Altitudine:** 80-100 m.

RECOLTĂ & VINIFICAȚIE

Vinificator: Răzvan Macici, Vlăduț Bolovan.

Strugurii crocanți, cu aciditate sprintă, sunt culeși cu grijă în zori, pe răcoare, în lădițe. Recoltați pe soi și vinificați separat, ciorchinii sunt păstrați peste noapte la rece și sortați cu atenție, bob cu bob. Mustul ravac este limpezit gravitațional, sub pernă de gaz inert și fermentat în cisterne de inox, la temperatură scăzută. Vinurile tinere sunt păstrate timp de 3 luni pe drojdia fină, înainte de realizarea cupajului final și de îmbuteliere.

PROFIL GUSTATIV

Zahăr rezidual: 0,52 gr/l, sec



Alcool: 12,9% vol. alc.



Aciditate: 5,80 gr/l (Acid Tartric)



Taninuri:



Corp:



Fruct:



SERVIRE & ASOCIERI CULINARE

Temperatură de servire: 10-12°C

Decantare / Aerare: -.

Potențial de învechire: -.

Asocieri gastronomice: pește / fructe de mare / pui / pizza / legume.

Pahar recomandat: Riedel Degustazione White, Riedel Sauvignon Blanc.

CRAMA RASOVA

Anul înființării: 2015

Localitate: Cernavodă, regiunea Murfatlar

Investiție: peste 12 milioane Euro

Suprafață de viță de vie: 100 ha

Capacitate cramă: 1.071.000 litri

Producție: aprox. 550.000 de sticle

