Creat de
RADACINI

APARTÉ

Microzona Dealul Craveț este definită de versanți cu expunere excelentă la soare, de circulația naturală a aerului și un relief distinct. Aceste condiții permit maturarea lentă a strugurilor și contribuie la prospețimea și expresivitatea caracteristice Sauvignon Blanc-ului.

Ilustrația surprinde Dealul Craveț în forma sa cea mai autentică — prin liniile naturale ale podgoriilor care urmează relieful dealurilor. Aceste contururi exprimă energia, dinamismul și caracterul viu al terroir-ului, reflectate în stilul proaspăt și vibrant al vinului.



SAUVIGNON BLANC SEC

VINTAGE: 2025

SOI DE STRUGURI:
Sauvignon Blanc

REGIUNEA:
DOP Dealul Craveț s.Budai

VINIFICARE:
Vase de inox

ASPECT:
Galben-pai cu reflexe verzui

AROMA:
Profil aromatic expresiv, dominat de note de citrice proaspete, coajă de grapefruit, lime și fructe albe, completate de accente minerale subtile.

GUST:
Proaspăt și vibrant, cu aciditate bine integrată și echilibru remarcabil. Aromele citrice și fructate sunt susținute de un final expresiv

ASOCIERE CULINARĂ:
Ideal ca aperitiv. Excelent alături de fructe de mare, ceviche, pește alb, tartar de ton, brânzeturi proaspete, preparate vegetariene cu sparanghel și ierburi aromatice.