



CRAMA VIISOARA





Povestea Cramei de la Vîișoara

Satul

Este situat pe DN 3, la o distanță de 40 de kilometri de Constanța și administrativ ține de comuna Cobadin.

Aici trăiesc deopotrivă, în pace și bună înțelegere români, turci, tătari... Așa a fost mereu...

Numele de Vîișoara vine din 1926. Până atunci s-a numit Caceamac, denumire care în turcă suportă două traduceri diferite, după dialecte diferite. Astfel, caceamac înseamnă fie "mâncare de cereale", fie "valea cea frumoasă", iar de-i întrebii pe localnici, mai toți își vor spune că a doua traducere este, cu siguranță, cea mai bună. Satul a existat mai întâi în Valea Caceamac, la circa 2 km Nord Vest de actuala vatră a Vîișoarei. Numele de Caceamac vine din vremurile în care Dobrogea se afla sub stăpânirea otomană.

După Primul Război Mondial, statul român ordonă reabilitarea drumurilor în întreaga țară dar mai ales în Dobrogea, devastată și purtând încă urmele însângerate ale violenței războiului.

Odată cu această reabilitare este refăcut și Drumul Roman ce pleca de la cetatea Tomis (azi Constanța) și ducea la Tropaeum Traiani (Adamclisi). Drumul cel nou i-a făcut pe sătenii din Caceamac să se mute 2 km mai spre răsărit, de o parte și de alta a Drumului Roman. O perioadă, satul a și fost cunoscut ca Satul dintre Vii, de aici și numele nou al satului, Vîișoara, de la prima îndeletnicire a sătenilor, cultivarea viței de vie.

A venit însă și anul 1947, când comuniștii ajung la putere și confiscă proprietățile oamenilor pentru a le trece în sistemul cooperatist. Gospodari veniți pe meleaguri dobrogene din întreaga țară (din zonele Sibiu, Râmnicu Sărat, Argeș, Buzău, etc), cei din Vîișoara nu au agreat noua ideologie comunistă. Mare parte dintre ei au aderat astfel la mișcarea anti-comunistă "Haiducii Dobrogei", condusă de Gogu Puiu, fiul unui preot din satul Ferdinand (azi - Mihail Kogălniceanu).

Așa au ajuns cei din Vîișoara să fie vânați de Securitate, care lupta pentru anihilarea acestei mișcări anti-comuniste. Când comuniștii făceau incursiuni, viile au fost scăparea sătenilor. Ei se ascundeau în plantațiile de vii lângă sat, reușind astfel să scape cu viață și să rămână liberi.

Ulterior, comuniștii au distrus via, au defrișat-o pentru a crește suprafața arabilă. Vița de vie nu mai exista și părea sortită să rămână doar o amintire, doar o poveste...

Răsplătirea străbunilor

În Vîișoara a ajuns în anul 1979 și inginerul Gheorghe Albu. S-a căsătorit aici cu o fată din sat, aflat povestea locului și a fost fermecat de ea: "În tinerețea mea am stat de vorbă cu bătrâni satului. Ei mi-au povestit despre vie, despre vin, despre cum trebuie să respecti această nobilă meserie pentru a obține cel mai bun rezultat. Treptat, mi-a venit ideea de a-i răsplăti și eu pe acești buni ai locului, de a-i răzbuna într-un fel, de a face uitată nenorocirea defrișării viței de vie. M-am decis să replantez vița de vie la Vîișoara și să fac o Cramă pe aceste locuri. De la această idee am pornit și am ajuns să replantez peste 200 de hectare de vie. Via înconjoară Valea Caceamac, cunoscută și astăzi sătenilor, sub același nume". Ideea s-a transformat în realitate iar Crama de la Vîișoara este astăzi una dintre cele mai moderne din România, deși nu are decât un an de existență.

În mai puțin de un an, Crama Vîișoara a ajuns să se lupte de la egal la egal cu marile branduri naționale și internaționale. La concursul "International Wine Contest Bucharest (IWCB) - 2017", desfășurat în capitală în perioada 25-28 mai, a obținut nu mai puțin de 19 medalii, din care

7 de aur și 12 de argint. Un merit deosebit revine echipei conduse de renumitul oenolog Nicolae Laurențiu Ițu.

CRAMA VÎIȘOARA "Aceste medalii, precum și cele care, sigur, vor veni pe viitor, sunt felul nostru de a-i răsplăti pe străbunii din Vîișoara, de a le aduce o ultimă dovadă de recunoștință. Acei bătrâni nu mai sunt acum, dar știu că ei aveau o ultimă și prețioasă dorință: aceea ca satul Vîișoara să redevină ceea ce a fost și anume: **Satul dintre Vii...**"



CRAMA VÎIȘOARA

Comoara: Crama, Via și Vinurile



CRAMA VÎIȘOARA

Nu e de ajuns să ai o idee pentru a realiza ceea ce ți-ai propus. Este nevoie și de o strategie bine pusă la punct pentru a ajunge să replantezi atâtă viață de vie și pentru a construi o Cramă.

Gheorghe Albu s-a consultat cu specialiști de renume din domeniu, precum Nicu Itu și alții. A luat apoi legătura cu o pepiniera viticolă din Franța, Morisson Couderc, o instituție cu o vechime de peste 130 de ani în domeniu. S-a comandat material săditor cu aproape 4 ani înainte, material săditor care să corespundă întocmai calităților soiurilor de vin.

Soiurile cultivate cu material adus din Franța sunt albe și roșii. La categoria soiuri albe se înscriu: Feteasca Albă, Feteasca Regală, Pinot Gris, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Tămâioasa Românească, Riesling Italian.

Soiurile de vin roșu sunt: Pinot Noir, Feteasca Neagră, Merlot și Cabernet Sauvignon.

Vinurile rozé întregesc paleta. Foarte important este faptul că rozé-ul nu se face dintr-un amestec de vin alb cu roșu, ci prin procesarea imediată a strugurilor roșii, în doar 3-4 ore obținându-se un rozé pal asemenei foișei de ceapă. Rozé-ul de la Viișoara este deja foarte solicitat, fiind cerut de tineri și preferat de multe reprezentante ale sexului frumos.

"Avem practic toate tipurile de vin iar aceasta este o caracteristică a Cramei Viișoara. Vinuri albe seci, demiseci și demidulci, vinuri roșii seci și demiseci, vinuri rozé... Este un lucru inedit, pentru că avem toate aceste soiuri de vie și astfel ne permitem să realizăm toată gama de vinuri. În acest fel, putem acoperi toate gusturile și cerințele consumatorului".

Viile de la Viișoara sunt tinere toate, replantate. Se dă o atenție deosebită tehnologiei de întreținere a viaței de vie, în sensul că unitatea dispune permanent de specialiști care verifică evoluția în vegetația viaței de vie. Astfel, dacă se constată că viața este în pericol de a fi afectată de vreo boală, specialiștii intervin manual, în primă fază.

La Viișoara culesul viei se face doar manual, când struguri ajung să adune destul zahăr pentru fiecare soi în parte. În Cramă nu se folosesc adaosuri de zahăr sau alți îndulcitori, ci doar zahărul ce există în struguri. și se mai întâmplă un lucru foarte interesant la Crama Viișoara: se procesează doar struguri din recolta proprie, nu și struguri aduși de pe alte plantații și despre care nu se știe cum au fost exploatați și dacă nu au fost afectate de pesticide.

"Procesăm struguri doar din recolta noastră deoarece știm foarte bine tehnologia și modul în care viața de vie a fost întreținută. Dăm o atenție deosebită strugurilor pentru că vinul bun începe în vie iar în cramă strugurele bun doar se procesează. Interesul nostru este ca strugurele să fie de cea mai bună calitate."

Și mai există două aspecte foarte importante legate de strugurele bun de la Viișoara. Terenurile și microclimatul... Plantațiile de viață de vie sunt terenuri expoziționale, cele mai multe pe pantă și astfel au o expunere foarte bună la soare. Acești struguri sunt practic mânăiați de razele soarelui și astfel devin struguri de cea mai bună calitate.

Crama - Procesarea și vinificatoarele

CRAMA VÎIȘOARA

CRAMA VÎIȘOARA

Construcția Cramei de la Viișoara a început pe 9 mai 2016 iar pe 2 septembrie se făcea deja prima procesare din recolta aceluia an. Tehnologia din cramă este una nouă, modernă și actuală. Capacitatea cramei este de 1.800.000 de litri.

CRAMA VÎIȘOARA

 În incintă există vinificatoare de vin alb, vinificatoare de vin roșu, bazine de păstrare plus alte vinificatoare dublu izolate 

CRAMA VIISOARA (pentru stabilitate tartrică), baricuri și sală de degustare. Fiecare bazin în parte este conectat printr-o supapă la un tablou central, unde se poate comanda o anumită temperatură potrivită pentru acel soi de vin din fiecare butoi de fermentare.



Tehnologia vinului alb - Strugurii aduși din vie au o temperatură ridicată, care variază în funcție de cât de însorită este ziua respectivă. După ce sunt trecuți prin dezcriorchiștor, ajung apoi printr-un răcitor mare, industrial, unde temperatura lor scade până la 10-12 grade. Este un proces obligatoriu, pentru că dacă ei ar fi trecuți în presă direct, fără răcire, în timpul ciclului de presare de 2-3 ore ar putea avea loc fermentații nedorite și pierderea aromelor specifice fiecărui soi în parte. De aceea, răcirea strugurilor este extrem de importantă iar în Crama Viisoara este un proces obligatoriu. Odată răciți, strugurii ajung în presă, la o temperatură de maxim 10-12 grade. "În procesul de fermentație contăm foarte mult pe temperatură. Tocmai de aceea, vinificatoarele de alb sunt prevăzute cu 2 mantele supradimensionate de răcire sau de încălzire".

Vinificatoarele de roșu sunt de generație nouă. S-au eliminat astfel pistoanele care altădată cufundau periodic masa de boabe roșii. Acele pistoane erau agresive și lezau pielile boabelor iar calitatea vinului rezultat suferea, pentru că în integritatea pieliei stă practic calitatea vinului, acolo se găsește cel mai bun tanin și cele mai bune substanțe de culoare și aromă... Pistoanele agresive sunt doar o amintire. Astăzi, și tehnologia vinului este cu totul alta. Strugurii vin acum din câmp la o temperatură ridicată, sunt dezcriorchiști. Ei nu se mai răcesc, nu se mai dau prin presă, ci sunt aspirați și introdusi în vinificatoarele de roșu.

"Pentru a evita agresivitatea asupra vinului și asupra strugurelui, noi am înlocuit acele pistoane. Vinul este foarte sensibil, cu el trebuie să te comporți aşa cum o faci cu o femeie, trebuie să fii bland, pentru că atunci și el îți va răspunde la fel, cu blândețe". Astfel, în vinificatorul de roșu s-a atașat un ax interior, de care s-a prins un dispozitiv numit Mâna lui Bunicu. Acesta imită exact ceea ce faceau bunicii pe vremuri, acasă, când se duceau periodic la putina cu boabe de struguri roșii, pentru a amesteca, mai mult pentru a măngâia conținutul. Asta ne permite să reglăm temperatură din interior, în funcție de tehnologia fiecărui soi, și astă într-un timp scurt. În acest fel, accelerăm sau încetinim procesul de fermentare al vinului, căutând să folosim în fermentația vinului cât mai puține adaosuri de alte substanțe.

De asemenea, bazinele din cramă respectă și normele de siguranță și de securitatea muncii, în sensul că ele nu sunt atașate, prinse în beton, ci sunt puse pe liber pe platformă. De aceea ele au mai multe picioare de sprijin iar fundul lor este concav. Astfel, la un eventual cutremur se evită pericolul accidentelor pentru că acest tip de bazine este creat pentru efectul de Hopa Mitică, prin care ele rămân mereu în picioare.

În felul acesta, prin această amestecare blandă, este menținută integritatea pielitelor. Dacă acestea rămân integre, vinul va fi de cea mai bună calitate, pentru că acolo se află taninul și substanțele de culoare și aromă.

Nu trebuie uitat că vinul roșu este considerat aliment și este pe primul loc în topul alimentelor care combat cancerul. Un consum moderat de vin roșu previne cancerul de colon, afecțiunile de prostată iar un pahar de vin roșu pe zi regleză hipertensiunea arterială. În același timp, un Merlot din Crama Viisoara a fost botezat de specialiștii unității Amantul Discret al Femeilor. Se spune adesea că "Vinul este suflet!" și este foarte adevarat, pentru că e mai bun, atât timp cât ai investit în el suflet și pasiune.

"Un alt secret al Vinului de Viisoara este folosirea principiului Totul Plin. Când dintr-un bazin se ia o anumită cantitate de vin rămâne, normal, un spațiu gol. Atunci trebuie adăugat gazul inert, care reacționează cu masa de vin și evită oxidarea." 

CRAMA VIISOARA Noi nu facem aşa, noi aplicăm principiul Totul Plin, punem vin în sticle fără acel conținut de gaz inert. **CRAMA VIISOARA**

Umplem mereu bazinele, de capacitate diferențiată și astfel nu se mai impune folosirea gazului inert.

Principiul Totul Plin este unul sănătos iar astfel vinul nostru nu creează indigestie"





CRAMA VÎIȘOARA

Baricurile



CRAMA VÎIȘOARA

Există o poveste care spune că marele Napoleon Bonaparte a inventat baricul.

Potrivit legendei, Împăratul Franței a cerut să fie creat un tip de butoi, care să se poată împărți în sticle de 0,75.

Baricul are 225 de litri, pentru că aceasta este singura cifră ce se poate împărți la 0,75 și poate da o sumă exactă, 300 de sticle. Așa au fost făcute și cutiile de 6 sticle, pentru a se fiu o evidență exactă la fiecare baric, pentru că la 225 de litri de vin, ai practic 300 de sticle, ținute în 50 de cutii de câte șase sticle.

Fermentația vinurilor albe și roșii la Viișoara este realizată în 7 tipuri de baricuri, păstrate în cameră cu atmosferă controlată. Fiecare dintre aceste 7 tipuri diferă după originea stejarului din care e făcut baricul (stejar francez, european, american și românesc etc). Fiecare baric diferă după modul de pregătire și preparare a lemnului din care este făcut.

Secretul baricului de la Viișoara este modul de prăjire a lemnului de stejar, prin convecție cu aer fierbinte și nu cu flacără directă. De aceea, se ajunge ca același soi de vin, pus în 7 tipuri diferite de baricuri, să ajungă să aibă calități diferite și să satisfacă astfel diverse gusturi.

Depozitul de păstrare și învechire și Linia de îmbuteliere

Depozitul de păstrare de la Viișoara are o capacitate de 1 milion de sticle iar atmosfera din această incintă este una controlată. Sticlele cu vin sunt ținute în box-paleți, deocamdată neetichetate. Vinul este păstrat aici iar cel roșu mai ales este învechit timp de 3, 4 sau chiar 5 ani.

Crama Viișoara dispune de o linie de îmbuteliere pentru sticle de diferite mărimi, de la sticle de 187 de ml și până la sticle de 1,5 litri. Linia de îmbuteliere este automatizată în totalitate și prin îmbutelierea sterilă se garantează păstrarea vinului pe timp îndelungat.

Restaurantul, Magazinul, Expoziția și Conacul

La Crama Viișoara tehnologia se îmbină perfect cu turismul. Găsim aici un restaurant cu 100 de locuri, aflat în prelungirea magazinului de vinuri și de la care orice vizitator poate cumpăra ce sortiment de vin dorește. Prin acest restaurant se creează clienților posibilitatea de a bea un vin bun, la masă, consumând în același timp și alimentele care se potrivesc excelent sortimentului ales.

Restaurantul este genul tavernă, unde domină lemnul și piatra. Aici tronează un șemineu imponzant, unde seara te poți încărzi în timp ce deguști un vin excelent din Crama Viișoara. Întreaga atmosferă, vinul și produsele, toate creează un mediu excelent și relaxant. Cei mai grăbiți au timp să intre în magazinul amplasat lateral drumului Constanța - Ostrov (Drumul Roman), să admire expoziția și să cumpere o sticlă de vin bun, de care să se bucure atunci când ajung acasă.

Aici funcționează și un mic muzeu unde poți afla lucruri interesante despre Viișoara, despre povestea vinului de aici, și despre cum s-a născut Crama. Cei mai puțin grăbiți pot face o lungă preumblare prin întregul complex. Pot ajunge și la Conac, o construcție imponzantă, amplasată într-o zonă verde foarte frumoasă.



CRAMA VÎIȘOARA

Aici te poți relaxa admirând varietatea de animale ce se găsesc în micul parc: lebede, porci vietnamezi, cai, ponei, căprioare și multe alte păsări precum rațe și gâște. Grădina frumos îngrijită este garanția unei zile liniștite, petrecute în familie, în cea mai frumoasă Cramă...



CRAMA VÎIȘOARA





CRAMA VIISOARA

Cuvée Ioan

Merlot - prințul și Cabernet Sauvignon - regele vinurilor roșii, se completează prin cupajare, rezultând un vin complex, plin, catifelat, cu arome de fructe de pădure, îmbinate cu note de cafea, ciocolată și tabac. Mângâierea lemnului îi conferă un final lung, dulce-condimentat.

Recomandare gastronomică:
Se savurează alături de
brânzeturile nobile maturate,
cărniurile roșii sau vânăt.

Temperatura de servire:
16-18°C

Alc. min. 14% vol.



*Maturat
în butoaie de stejar
timp de 18 luni.*





CRAMA VIISOARA

Merlot

Prințul vinurilor roșii, acest giuvaer rubiniu a fost șlefuit și dchisit de Conu' pentru a se prezenta în toată splendoarea sa.

Corpulent, catifelat, cu arome de zmeură coaptă, cu subtile nuanțe de tabac, acest vin este un prieten bun pentru domni, dar și un „amant” discret pentru doamne.

Recomandare gastronomică:
Aromele și puterea lui de seducție te fac să îl dorești, să îl poftesci, dar nu singur ci alături de brânzeturii nobile, cârnuri roșii sau vânăt. Conu' îl apreciază cu mânzat în sos de vișine și cartofi umpluți cu brânzeturii maturate.

Temperatura de servire:
18-20°C

Alc. min. 14% vol.



Cabernet Sauvignon

Supranumit și regele vinurilor roșii, Cabernet Sauvignon-ul Conului Albu este acel vin corpulent și plin, care reușește să îți inunde simțurile cu aromele de fructe de pădure, să le contra-balanzeze, cu astringența specifică zonei dintre mare și Dunăre.

Recomandare gastronomică:
Mângâiat de atingerea delicată a lemnului, se pretează pentru cărnurile roșii, mâncărurile grele în serile geroase și vijelioase de la malul mării. Conu' îl preferă cu mistreț în sos de ierburi aromatice, piure de păstârnac și blue cheese.

Temperatura de servire:
18-20°C

Alc. min. 12,5% vol.



CRAMA VIISOARA



Fetească Neagră

Prințesa vinurilor roșii, are un caracter discret, dar foarte specific, sugerează miroslul de prune uscate, coacăze negre și usoare nuanțe de scorțișoară. Realizat sub bagheta măiastră a Conului, impresionează prin distincție și complexitate. Posedă un gust amplu, catifelat, suficient de corpulent, cu taninuri moi, fine, bine integrate.

Recomandare gastronomică: Conul preferă să îl consume în compania fripturii de vânăt la tavă, a pastramei de oaie sau a tocăniței din carne de porc cu sos picant.

Temperatura de servire:
18-20°C

Alc. min. 13% vol.



Cabernet Sauvignon Rozé

Între Dunăre și mare, soarele și briza mării răsfăță și alintă via Conului ca nicăieri în altă parte. Rozé-ul Conului Albu te dezmiardă și te îmbie cu o prospețime revigorantă, te face să găsești arome de căpșuni și mure proaspete, învăluite în rouă dimineții.

Recomandare gastronomică: Brânzeturile puțin maturate, păstele, midiile afumate sau peștele mai gras pot crea o simfonie pentru cel care îl servește rece. Conu' Albu îl preferă într-o zi toridă de vară frapat, alături de bruschete cu somon fumonné și bruschete cu crap afumat.

Temperatura de servire:
8-10°C

Alc. min. 13% vol.



CRAMA VIISOARA

Chardonnay Baricat

Chardonnay-ul Baricat – preferatul Conului, soiul poate atinge culmi nebănuite prin fermentare și maturare în butoaiile de stejar (barrique). Se distinge prin arome intense, elegante, de lemn, vanilie, fagure de miere, prin delicatețe, rotunjime și armonie. Culoarea sa galbenă cu reflexe aurii strălucitoare, îl provoacă pe Conu' la mai mult de un pahar,

Recomandare gastronomică:
Se consumă alături de carne albă, fructe de mare și legume la grătar.

Temperatura de servire:
8-10°C

Alc. min. 14% vol.



Chardonnay

Prințul vinurilor albe. Chardonnay-ul se regăsește și se reinventează în podgoria Conului, căci evoluția lui începe încă din vie și vine la tine, proaspăt și răcoros, cu o aromă de măr verde succulent și un strop de grapefruit amăruie ce îți permite să contracarezze minera-litatea solului de la Viisoara.

Recomandare gastronomică:
Servit rece, va desăvârși preparatele din pește de mare, brânzeturile și carneala. Conu' îl preferă cu un șalău în sos de lămâie, servit alături de un orez basmatic.

Temperatura de servire:
8-10°C

Alc. min. 13% vol.



CRAMA VIISOARA

Sauvignon Blanc

Sauvignon-ul Blanc al Conului, te îmbie cu aromele de fân proaspăt cosit și mireasma florilor de viță de vie. Te ia și te învăluie cu acea eleganță suavă și discretă asemănătoare cântecului unei sirene îndrăgostite.

Recomandare gastronomică:
Servit rece și proaspăt te face să îți dorești să ai aproape pește și fructe de mare proaspete. Conu' îl preferă cu creveți frigărui, dezmerdați de un sos cu lămâie și usturoi.

Temperatura de servire:
10-12°C

Alc. min. 12,5% vol.



Muscat Ottonel

Pentru aceia care caută acel vin aromat cu parfum de flori albe și atingerea catifelată, Conu Albu are o surpriză, o desfășurare a simțurilor și a papilelor gustative, o atingere divină. Un vin pentru o seară lungă de vară.

Recomandare gastronomică:
Poate fi servit alături de prietenii acompaniat de fructe uscate, sufleuri dulci, dar întotdeauna rece. Conu' îl preferă alături de un sufleu de ciuperci dulce-acrișor cu piept de cocoș.

Temperatura de servire:
10-12°C

Alc. min. 13% vol.



CRAMA VIISOARA

Pinot Gris

Un vin cu o mare personalitate, echilibrat, fructat, cu parfum intens, recomandat cunoșătorilor. După ce a poposit în podgoria Conului, soiul a dovedit o mare capacitate de acumulare și concentrare a zaharurilor naturale, îmbogățindu-se cu puternice note minerale.

Recomandare gastronomică:
Povestea lui o ascultăm
șoptită de Conu' în compania
peștelui slab, a crustaceelor
sau a fructelor de mare.

Temperatura de servire:
10-12°C

Alc. min. 13,5% vol.



Fetească Albă

Soi autohton de o aleasă finete, fermentat cu grijă de Conu', a căpătat o aromă fină care a conferit vinului o savoare cu totul remarcabilă. Ajuns în Dobrogea, soiul a căpătat noi valențe, devenind mai amplu și mai corpulent, cu un gust perfect echilibrat însotit de tonuri de mere verzi și migdale.

Recomandare gastronomică:
Cu gândul la o plimbare pe
dealuri pline cu flori de câmp
Conu' îl recomandă alături de
ficărei de pasăre cu ciuperci
drob de miel sau sufleuri de
legume și brânzeturi.

Temperatura de servire:
10-12°C

Alc. min. 12% vol.





CRAMA VIISOARA

Merlot

Un vin ales, intens colorat, delicat, cu fructuozitate și o structură de taninuri marcanță și un potențial mare de învechire. Aromele sunt fine, de zmeură proaspătă, afine, piper și scorțișoară. Gustul este intens și persistent.

Recomandare gastronomică:
Se asociază excelent cu preparate din vânăt, frigărui din berbecuț și căscavaluri picante.

Temperatura de servire:
16-18°C

Alc. min. 14,5% vol.



Cabernet Sauvignon

Soi robust, plin, corpulent, extractiv, cu echilibru și astringență bine temperate, este caracterizat de o aciditate care consolidează senzația de robustețe. Un vin structurat cu un deosebit potențial de învechire.

Recomandare gastronomică:
Se asociază perfect cu friptura de porc și preparatele din carne de vânăt.

Temperatura de servire:
18-20°C

Alc. min. 13% vol.



CRAMA VIISOARA

Cabernet Sauvignon Rozé

Este un vin prietenos de vară, cu arome de căpșuni și condiment, care se continuă cu un gust fructat delicat.

Recomandare gastronomică:
Deosebit de proaspăt, este companionul ideal al somonului afumat, excelent cu produse de patiserie și preparate ușoare de pește.

Temperatura de servire:
8-10°C

Alc. min. 14% vol.



Chardonnay

Vin proaspăt, răcoros, cu o ușoară nuanță verzuie, cu aromă de măr copt, de grapefruit și o tentă minerală.

Recomandare gastronomică:
Bine echilibrat, suculent, ușor amărui, trebuie servit foarte rece cu preparate din pește sau carne de pasăre.

Temperatura de servire:
8-10°C

Alc. min. 14% vol.



CRAMA VIISOARA

Fetescă Regală

Soi autohton, sec și usor, cu o aciditate vîguroasă, are echilibru și armonie.

Recomandare gastronomică:
Este sobru, dar împreună cu vioiciunea și prospetimea sa, merge de minune cu peștele gras, brânzeturile moi și mezelurile crud-uscate.

Temperatura de servire:
10-12°C

Alc. min. 12,5% vol.



Sauvignon Blanc

Aroma sa discretă, suavă, delicată, este cea a florilor de viță-de-vie. Este echilibrat, amplu, lung, sprințar și odihnitor.

Recomandare gastronomică:
Se consumă alături de pește, fructe de mare, verdețuri și legume proaspete.

Temperatura de servire:
10-12°C

Alc. min. 13% vol.



CRAMA VIISOARA

Fetească Neagră

Vin cu caracter olfactiv discret, dar foarte specific, care sugerează mirosul de prune uscate, coacăze negre și usoare nuanțe de scorțișoară. Impresionează prin distincție și complexitate. Posedă un gust amplu, catifelat, suficient de corpulent, cu taninuri moi, fine, bine integrate.

Recomandare gastronomică:
Se recomandă a se consuma în compania vânătului, a brânzeturilor aromate sau a oricărui tip de grătar.

Temperatura de servire:
18-20°C



Merlot Rozé

Este un vin prietenos de vară, cu arome de grapefruit și portocale roșii. Culoarea sa trandafirie și strălucitoare te provoacă la mai mult de un pahar.

Recomandare gastronomică:
Se consumă alături de carne slabă de vițel, pește și fructe de mare.

Temperatura de servire:
8-10°C

Alc. min. 12,5% vol.

Alc. min. 13,5% vol.



CRAMA VIISOARA

Tămâioasă Românească

Păstrând cu discretețe parfumul tipic, se dezvăluie treptat celor răbdători, recreându-le în minte tabloul unui cocktail perfect. Tenta de mosc și vanilie capătă în timp nuante olfactive care sugerează evident miroslul fagurelui de miere de albine.

Recomandare gastronomică:
Se servește în compania deserturilor, dar și alături de mâncăruri ușor picante.

Temperatura de servire:
10-12°C

Alc. min. 12% vol.



Muscat Ottonel

Vin deosebit de parfumat cu o aromă specifică florală de petale albe, cu ușoare urme de condimente. Muscat-ul poate varia de la sec și proaspăt la dulce și siropos.

Recomandare gastronomică:
Această varietate poate fi servită alături de budinci și deserturi de ciocolată.

Temperatura de servire:
10-12°C

Alc. min. 12,5% vol.



CRAMA VIISOARA

Sauvignon Blanc

Aroma sa discretă, suavă, delicată, este cea a florilor de viță-de-vie. Este echilibrat, amplu, lung, sprințar și odihnitor.

Recomandare gastronomică:
Se consumă alături de pește, fructe de mare, verdeturi și legume proaspete.

Temperatura de servire:
10-12°C

Alc. min. 12,5% vol.



Chardonnay

Vin galben pai, cu scăripi verzui, elegant, complex, cu arome de măr, piersici și caise, assortate unui gust proaspăt, echilibrat, rotunjit de restul de zahăr.

Recomandare gastronomică:
Se recomandă asocierea cu salate, preparate din pește, carne albă și fructe de mare.

Temperatura de servire:
10-12°C

Alc. min. 13% vol.



CRAMA VIISOARA

Merlot

Un vin intens colorat, delicat, cu arome de mure, coacăze și note fine de ciocolată. Gustul este dulce, amplu, rotund.

Recomandare gastronomică:
Se recomandă a fi asociat unor deserturi pe bază de ciocolată.

Temperatura de servire:
16-18°C

Alc. min. 13% vol.



Merlot Rozé

Un vin feminin, tineresc și prietenos, de vară, cu arome de grapefruit și portocală roșii. Gustul proaspăt este amplu și catifelat, cu o dulceață care îi conferă eleganță și îi potențează aromele.

Recomandare gastronomică:
Se consumă alături de deserturi ușoare.

Temperatura de servire:
8-10°C

Alc. min. 13% vol.



CRAMA VIISOARA

Chardonnay

Vin tipic, cu parfumuri fine de citrice, piersici și vanilie. Gustul este amplu și amintește de fagurele de miere, în armonie cu bogăția olfactivă, fiind completat de fine note de vegetale și condimente.

Recomandare gastronomică:
Se savurează în compania celor dragi, alături de deserturi delicioase.

Temperatura de servire:
10-12°C

Alc. min. 13% vol.





Sauvignon
Blanc



Cabernet
Sauvignon



Cabernet Sauvignon
Roze



Fetescă
Regală



Merlot



Cabernet Sauvignon
Roze



Muscat
Ottonel



Tămâioasă
Românească



Fetească
Neagră



Fetească
Neagră





CRAMA VIIȘOARA



Vin "Bag in Box"

Vinuri albe: seci, demiseci și demidulci.

Vinuri rozé: seci, demiseci și demidulci.

Vinuri roșii: seci, demiseci și demidulci.



Vin Bag in Box la 3 L, 5 L, 10 L

Licoare bahică din struguri atent selecționați și îmbuteliată în condiții optime, pentru a permite păstrarea calităților gustative și olfactive pe termen îndelungat, chiar și după deschidere.



*Strada Crângului, nr. 291,
Sat Viișoara, Comuna Cobadin,
Județul Constanța*

+4 0787 327 859 / +4 0744 653 932

www.cramaviisoara.ro