



## **Colectia LA PLAGE:**

### **1. LA PLAGE alb**

- a. *Soi:* Muscat Ottnel, Sauvignon blanc si Chardonnay
- b. *An:* 2017
- c. *Culoare:* alb
- d. *Tip vin:* sec
- e. *Capacitate:* 750ml
- f. *Treapta de calitate:* DOC-CMD MURFATLAR
- a. *Descriere:* Aroma florala, proaspata si de fructe galbene coapte. Gustativ vinul este plin, lung, excelent echilibrat si cu o prosoptimea persistenta. Un vin foarte prietenos, care se adapteaza usor oricarei ocazii.

### **2. LA PLAGE roze**

- a. *Soi:* Pinot Noir
- b. *An:* 2017
- c. *Culoare:* roze
- d. *Tip vin:* sec
- e. *Capacitate:* 750ml
- f. *Treapta de calitate:* DOC-CMD MURFATLAR
- b. *Descriere:* *Descriere:* Este un vin tanar si exuberant cu arome de capsune, zmeura, dar si arome florale suave. Gustul este fin si proaspat, si-ti umple simturile de satisfactie. Se recomanda a fi asociat cu prieteni buni, mare, soare, petreceri sau doar cu o zi la plaja.

### **3. LA PLAGE rosu**

- a. *Soi:* Syraz, Feteasca neagra si Pinot noir
- b. *An:* 2016
- c. *Culoare:* rosu
- d. *Tip vin:* sec
- e. *Capacitate:* 750ml
- f. *Treapta de calitate:* DOC-CMD MURFATLAR
- c. *Descriere:* are un profil aromatic de fructe rosii de padure cu usoare nuante condimentate. Gustul este placut, echilibrat, rotund, de fructe negre si rosii coapte. Este un vin baubil si usor de asociat, cu taninuri moi si coapte. Se poate consuma racit si la temperaturi mai mici (12-14 grade) in zilele de vara.

## Colectia RASOVA SOARE

### 4. Soare Sauvignon Blanc

- a. *Soi:* Sauvignon Blanc
- b. *An:* 2017
- c. *Culoare:* Alb
- d. *Tip vin:* Sec
- e. *Capacitate:* 750ml
- f. *Treapta de calitate:* DOC-CMD MURFATLAR
- g. *Descriere:* Vin proaspat, culoare galben cu reflexii verzui si arome de grapefruit, fructul pasiunii si soc. Gustul este intens, placut, fresh, sustinut de aciditate buna si postgust persistent de caise si lamaie, numai bun alaturi de un peste de Dunare sau Marea neagra.

### 5. Soare Pinot Gris

- a. *Soi:* Pinot Gris
- b. *An:* 2017
- c. *Culoare:* Alb
- d. *Tip vin:* Sec
- e. *Capacitate:* 750ml
- f. *Treapta de calitate:* DOC-CMD MURFATLAR
- g. *Descriere:* Vin de culoare galben pai cu arome intense de piersica, para si flori albe. Gustul este dominat de mineralitate si salinitate, remarcandu-se prin eleganta si un postust lung. Bine racit te poate purta cu gandul (si gustul) prin toate colturile Dobrogei.

### 6. Soare Chardonnay

- a. *Soi:* Chardonnay
- b. *An:* 2017
- c. *Culoare:* Alb
- d. *Tip vin:* Sec
- e. *Capacitate:* 750ml
- f. *Treapta de calitate:* DOC-CMD MURFATLAR
- g. *Descriere:* Culoarea aurie parca rupta din Soare, mineralitatea izvorata din solul dobrogean calcaros si aromele exotice de ananas sunt caracteristicile ce domina acest Chardonnay proaspat. E un vin ce se asociaza usor cu orice mancare din zona de la peste la mancaruri traditionale dobrogene.

### 7. Soare Roze

- a. *Soi:* Pinot Noir & Feteasca Neagra
- b. *An:* 2017
- c. *Culoare:* Roze
- d. *Tip vin:* Sec

- e. *Capacitate:* 750ml
- f. *Treapta de calitate:* DOC-CMD MURFATLAR
- g. *Descriere:* Culoare deschisa si apetisanta, arome elegante de grapefruit, capsune si zmeura fac acest vin sinomin cu prospetimea. Nascut din briza marii si caldura soarelui dobrognea este un rose perfect pentru aproape orice ocazie, dar noi il recomandam mai ales cu midii de Marea neagra.

#### **8. Soare Roze Magnum**

- a. *Soi:* Pinot Noir & Feteasca Neagra
- b. *An:* 2017
- c. *Culoare:* Roze
- d. *Tip vin:* Sec
- e. *Capacitate:* 1500ml
- f. *Treapta de calitate:* DOC-CMD MURFATLAR
- g. *Descriere:* Culoare deschisa si apetisanta, arome elegante de grapefruit, capsune si zmeura acest vin este sinomin cu prospetimea. Nascut din briza marii si caldura soarelui dobrognea este un rose perfect pentru aproape orice ocazie, daca l-ai tinut la rece pana s-a aburit sticla.

#### **9. Soare Cabernet Sauvignon**

- a. *Soi:* Cabernet Sauvignon
- b. *An:* 2015
- c. *Culoare:* Rosu
- d. *Tip vin:* Sec
- e. *Capacitate:* 750ml
- f. *Treapta de calitate:* DOC-CMD MURFATLAR
- g. *Descriere:* Vin de culoare rosu rubiniu cu reflexii violacee si arome de coacaze, mure si tabac. Vinul se deschide cu note de visine si coacaze, tanini moi, corp echilibrat si postgust cu nuante de vanilie. Ii „plac” fripturile nu foarte gatite si batalul dobrogean.

### **Colectia CRAFT**

#### **10. CRAFT – vin spumant nefiltrat**

- a. *Soi:* Columna (60%) & Chardonnay (40%)
- b. *An:* 2016
- c. *Culoare:* alb
- d. *Tip vin:* BRUT
- e. *Capacitate:* 750ml
- f. *Treapta de calitate:* DOC-CMD MURFATLAR
- g. *Descriere:* S-a nascut din spiritul nostru de cunoastere si cercetare si s-a concretizat intr-un vin care proiecteaza in viitor Crama Rasova. Vin obtinut prin metode ancestrale de

obtinere a spumantului, cu refermentare naturala in sticla si pastrat pe drojdie. Poate fi savurat limpede sau tulbure (daca se agita sticla). De la perlajul fin si elegant, aromele ce sunt dezvaluite sunt de pere, mere verzi, coaja de paine si ciocolata alba. Are un gust cremos si savuros, dar in acelasi timp proaspat si extrem de sec. Un vin unic si original.

## **Colectia MUR**

### **11.MUR Columna**

- a. *Soi:* Columna
- b. *An:* 2016
- c. *Culoare:* alb
- d. *Tip vin:* Sec
- e. *Capacitate:* 750ml
- f. *Treapta de calitate:* DOC-CMD MURFATLAR
- g. *Descriere:* Columna este un soi romanesc creat de Statiunea de Cercetari Murfatlar in anul 1985 prin incrucisarea soiurilor Pinot Gris si Grasa de Cotnari. Un soi nascut in Murfatlar si imbuteliat de Crama Rasova intr-o editie ultralimitata de 406 sticle. (disponibil doar la Crama si [www.cramarasova.ro](http://www.cramarasova.ro))

### **12.MUR Mamaia**

- a. *Soi:* Mamaia
- b. *An:* 2016
- c. *Culoare:* roze
- d. *Tip vin:* Sec
- e. *Capacitate:* 750ml
- f. *Treapta de calitate:* DOC-CMD MURFATLAR
- g. *Descriere:* Mamaia este un soi romanesc creat de Statiunea de Cercetari Murfatlar in anul 1991 purtand ADN-ul unor soiuri celebre Merlot, Babeasca Neagra si Murscat Ottonel. Un soi aromat, nascut in Murfatlar, vinificat roze si imbuteliat de Crama Rasova intr-o editie ultralimitata de 976 sticle. (disponibil doar la Crama si [www.cramarasova.ro](http://www.cramarasova.ro))

## **Colectia NUD**

### **13.NUD – alb**

- a. *Soi:* Chardonnay, Sauvignon Blanc, Columna si Muscat Ottonel
- b. *An:* 2017
- c. *Culoare:* alb
- d. *Tip vin:* sec
- e. *Capacitate:* 750ml
- f. *Treapta de calitate:* DOC-CMD MURFATLAR

- g. *Descriere:* Un vin alb cu o culoare galbena cu reflexii verziu, caracter cristalin ce exprima interpretarea moderna de la Crama Rasova. Are arome florale si tropicale exuberante cu un gust fin marcat de o mineralitate specifica locului.

#### **14. NUD – roze**

- a. *Soi:* Feteasca Neagra si Pinot Noir
- b. *An:* 2017
- c. *Culoare:* roze
- d. *Tip vin:* sec
- e. *Capacitate:* 750ml
- f. *Treapta de calitate:* DOC-CMD MURFATLAR
- g. *Descriere:* Un roze stralucitor si delicat, care-si exprima feminitatea prin notele cristaline intrigante, cu arome proaspete de flori de hibiscus si fructe proaspete de zmeura si fragi. Gustul este unul foarte fin cu o personalitate distincta data de notele sale cand de fructe acrisoare, cand de fructe tropicale dulci.

#### **Colectia TORTUGA**

##### **15. Tortuga ALB**

- a. *Soi:* 72% Chardonnay & 28% Sauvignon Blanc
- b. *An:* 2015
- c. *Culoare:* alb
- d. *Tip vin:* Sec
- e. *Capacitate:* 750ml
- f. *Treapta de calitate:* DOC-CMD MURFATLAR
- g. *Descriere:* Un asamblaj din Chardonnay si Sauvignon Blanc ce a fost invecitat in baricuri de stejar timp de 6 luni. Vin este galben-auriu cu arome de fructe galbene (para, pepene galben) si condimente, complex, cu un bun echilibru intre corp si aciditate, postgust lung de vanilie si o mineralitate rara. Un vin care pastrat corespunzator va castiga in complexitate in urmatoorii ani.

##### **16. Tortuga ROSU**

- a. *Soi:* 80% Cabernet Sauvignon & 20% Feteasca Neagra
- b. *An:* 2015
- c. *Culoare:* rosu
- d. *Tip vin:* Sec
- e. *Capacitate:* 750ml
- f. *Treapta de calitate:* DOC-CMD MURFATLAR
- g. *Descriere:* Un asamblaj din Cabernet Sauvignon si Feteasca Neagra ce a fost maturat 12 luni in butoaie de stejar frantuzesc. Vinul este de culoare rosu rubiniu intens cu note

de fructe negre de padure, toast si piper negru, fin, elegant, echilibrat, complex, corpolent, cu tanini moi, postgust de cirese negre si ciocolata. Poate fi asociat cu friptura de miel, moussaka sau branzeturi maturate ca sa amintim doar cateva posibilitati.

## **Colectia IMPERFECT**

### **17.Imperfect FETEASCA ALBA**

- a. *Soi:* Feteasca Alba
- b. *An:* 2017
- c. *Culoare:* alb
- d. *Tip vin:* Sec
- e. *Capacitate:* 750ml
- f. *Treapta de calitate:* DOC-CMD MURFATLAR
- g. *Descriere:* Un soi autohton cu o culoare galben pai, bogat in arome florale si de fructe galbele coapte „zugravite”pe un background de vanilie. Gustul este bogat si armonios, proaspat si mineral. Vinul este stralucitor, „gustos” si versatil, o interpretare moderna a unuia dintre cele mai vechi si cunoscute soiuri romanesti.

### **18.Imperfect FETEASCA NEAGRA**

- a. *Soi:* Feteasca Neagra
- b. *An:* 2015
- c. *Culoare:* rosu
- d. *Tip vin:* Sec
- e. *Capacitate:* 750ml
- f. *Treapta de calitate:* DOC-CMD MURFATLAR
- g. *Descriere:* Soi indigen cu o culoare rosie-rubinie cu reflexii violacee. Arata o extraordinara complexitate aromatica, cu note de fructe de padure si condimente, mai ales piper negru. Gustativ ne arata un corp complex si bogat cu taninuri moi si bine coapte, foarte bine integrate, cu prospetimea si savoarea caracteristice regiuni. Opulent, modern, foarte persistent si cu un finish aromat. Un vin autentic, care interpreteaza excelent terroirul Rasova.