



CHATEAU CRISTI CHARDONNAY FERMENTADO BARRICA 2019

| | | | |
|--|--------------------|--|------------|
| | Valul lui Traian | | Chardonnay |
| | 4 Meses Barrica | | 14% |
| | 6 Botellas c/ caja | | + 10 años |



Tiene mucho cuerpo, con un exquisito aroma a flores, melocotón, melón, con una cremosidad y una rica estructura de sabor, en el que se pueden observar los tonos de manzanas maduras, frutas exóticas y vainilla. Temperatura de Servido de 6-10 ° C



CHATEU CRISTI CUVEE ROUGE ROYAL 2016

| | | | |
|--|----------------------------------|--|---|
| | Valul lui Traian | | 60% Cabernet Sauvig 20% Merlot 20% Malbec |
| | 10 Meses Barrica de Transilvania | | 13% |
| | 6 botellas c/caja | | + 15 años |



De color rubí-burdeos, aromas frutales de fresas, ciruelas maduras, grosellas negras, madera y vainilla. Notable por las notas de fruta predominantes sobre la madera. Un ligero ennoblecimiento con la madera, sin la sensación de que "muerde el barril" cuando prueba el vino. El sabor es redondo, estructurado, suave y aterciopelado, con un largo postgusto. T.de servicio 16-18°C.



CHATEUA CRISTI PINOT NOIR 2018

| | | | |
|--|---------------------------------|--|------------|
| | Valul lui Traian | | Pinot Noir |
| | 6 Meses Barrica de Transilvania | | 14% |
| | 6 Botellas c/ caja | | + 10 años |



Aroma transparente y un postgusto suave, frutos rojos, fresas, cereza, clavo, bayas del bosque y vainilla destacan por un sabor suave y elegante con notas de violetas y trufas en el retrogusto, atractivo y persistente. Temperatura de servicio es de 16-18° C. Maridaje con ternera, carne con salsas suaves o picantes, pavo y pastas.



CHATEAU CRIST BRAVOURE CABERNET SAUV-MERLOT 2017

| | | | |
|--|----------------------------------|--|-----------------------------------|
| | Valul lui Traian | | 50% Cabernet Sauvig 50% Merlot |
| | 12 Meses Barrica de Transilvania | | 14,5% |
| | 6 botellas c/caja | | + 15 años |



Tiene un color rojo rubí con aromas complejos de cereza seca, grosella, tabaco, humo y especias negras. Evolucionan con un sabor pleno y aterciopelado, con matices de humo y hueso de cereza silvestre seca. Temperatura de servicio 16-18°C. Maridaje carnes de res y de cordero, carne de venado, quesos añejos, chocolate negro.



CHATEAU CRISTI BRAVOURE CABERNET SHIRAZ FETEASCA NEAGRA 2017

| | | | |
|--|----------------------------------|--|--|
| | Valul lui Traian | | 60% Cabernet Sauvig 40% Shiraz 10% Feteasca Neagra |
| | 12 Meses Barrica de Transilvania | | 14,5% |
| | 6 botellas c/caja | | + 15 años |



Ricos aromas dulces de grosellas negras, cerezas, higos secos y pimienta de Jamaica. El intenso sabor de los frutos rojos destaca en boca, de taninos suaves, tabaco, chocolate negro y notas tostadas bien integrados con un retrogusto largo y memorable. Temperatura de servicio 16-18°C. Maridaje carnes de res y de cordero, carne de venado, quesos añejos, chocolate negro.

