

# Clasic Cabernet Sauvignon

Struguri: *Cabernet Sauvignon*

An de recoltă: *2018*

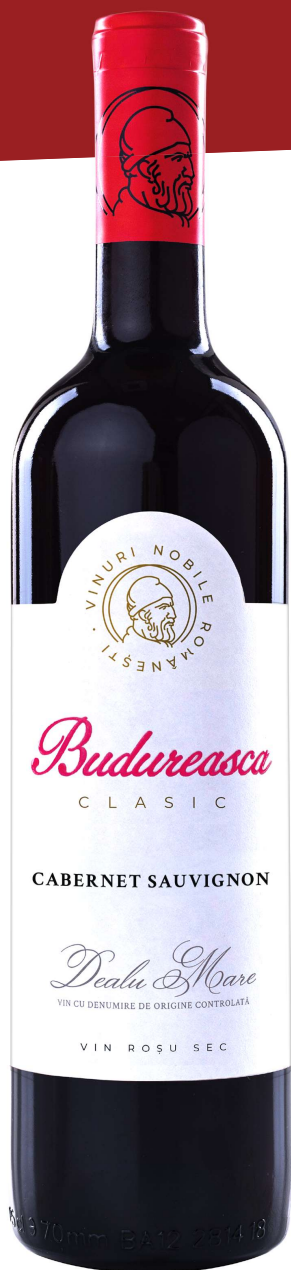
Podgoria: *Dealu Mare*

Tip: *Sec - 3,80 g/l*

Concentrație alcoolică: *14,5% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *5,26 g/l*



## Particularități de vinificație

*Soiul Cabernet Sauvignon își are originea în Franța și este cel mai cultivat soi de struguri de pe planetă. Supranumit 'Regele strugurilor', acest soi a găsit în viile Budureasca din Podgoria Dealu Mare condiții excelente de climă și sol, propice pentru dezvoltarea sa în cele mai bune condiții. Astfel, microclimatul zonei ne permite să obținem în fiecare an vinuri din Cabernet Sauvignon de calitate.*



## Note de degustare

*Culoare rubinie cu nas caracteristic compus din arome plăcute de fructe de pădure și note erbacee. Este un vin corpulent, rotund, cu structură complexă, echilibrat, cu un gust deosebit de mure coapte și piper verde.*



## Asocieri cu preparate culinare

*Poate acompania aproape orice tip de friptură din carne de porc sau vită gătită în tigaie, la grătar sau la cuptor.*



## Temperatura ideală de servire

*Se recomandă servirea vinului la o temperatură de 18-20°C.*

