

Origini Cabernet Sauvignon

Struguri: *Cabernet Sauvignon*

An de recoltă: *2016*

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Dulce - 69,33 g/l*

Concentrație alcoolică: *12,5% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *6,05 g/l*



Particularități de vinificație

Strugurii de Cabernet Sauvignon care au intrat în componența acestui vin au avut parte de un microclimat propice în viile Budureasca, Dealul Mare. Aceștia au fost culeși cu atenție spre sfârșitul lunii noiembrie, după ce au acumulat o cantitate suficient de mare de zaharuri, de aproximativ 280g/l. Acest vin de desert a fost maturat timp de aproximativ 6 luni în butoaie de stejar.



Note de degustare

Roșu purpuriu închis, cu nas de gem de prune și lemn afumat, acompaniat de note ierboase. Gustativ, surprinde plăcut prin accentele de porumbe și lemn dulce, cu taninuri ferme și o aciditate sprintenă.



Asocieri cu preparate culinare

Este ideal servit ca vin de desert sau în asocieri interesante cu ciocolată amăruie și brânzeturi ușor sărate.



Temperatura ideală de servire

Recomandăm servirea vinului la o temperatură de 18-20°C.

