

Origini

Cabernet Sauvignon

Struguri: *Cabernet Sauvignon*

An de recoltă: *2018*

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Dulce - 65,10 g/l*

Concentrație alcoolică: *13% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *4,70 g/l*



Particularități de vinificație

Pentru obținerea acestui vin deosebit, strugurii nobili din soiul Cabernet Sauvignon au fost selecționați manual din viile Budureasca spre sfârșitul lunii noiembrie, după ce au atins maturitatea deplină și au acumulat o cantitate suficient de mare de zaharuri – aproximativ 280 g/l. Pentru mai multă complexitate, acest vin a fost maturat pentru o perioadă de șase luni în baricuri de stejar.



Note de degustare

În cupa de cristal a paharului, vinul se prezintă cu o culoare roșu purpuriu închis. Aromele amintesc de gem de prune, cu note ierboase și lemn afumat. Gustativ, surprinde prin aromele de porumbe și lemn dulce, cu taninuri ferme și aciditate sprintenă, specifice vinului cu reputație bună.



Asocieri cu preparate culinare

Este ideal de servit ca atare. Se poate însă asocia excelent și cu deserturi rafinate pe bază de ciocolată sau fructe.



Temperatura ideală de servire

Recomandăm servirea vinului la o temperatură de 13-15°C.

Budureasca

