

Origini Cabernet Sauvignon

Struguri: *Cabernet Sauvignon*

An de recoltă: *2015*

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Sec - 3,76 g/l*

Concentrație alcoolică: *14% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *5,35 g/l*



Particularități de vinificație

Datorită regiunii și atenției acordate de către oenologi, acest vin a dobândit calități unice. Mustul a fost obținut din struguri nobili prin metoda gravitațională (fără presare), după care a fermentat o perioadă de peste 15 zile, în mod tradițional. În urma procesului de vinificație a urmat stagiul de înnobilare în baricuri timp de circa 12 luni, apoi etapa de învechire la sticlă menită a desăvârși buchetul tipic soiului.



Note de degustare

Vin de culoare rubiniu închis, cu nas aromat de cireșe și note subtile de tutun. Corpulent, cu gust intens de fructe negre de pădure și vanilie, cu un bun echilibru între taninurile naturale și cele pe care i le-a oferit lemnul de stejar. Prezintă un ridicat potențial de învechire în sticlă.



Asocieri cu preparate culinare

Asocierea clasică pentru acest vin este friptura de vită din cele mai bune porțiuni de carne, precum ribeye sau filet mignon.



Temperatura ideală de servire

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



Recolta 2012

AUR - Berliner Wein
Trophy 2015



Recolta 2012

ARGINT - IWSC Hong
Kong 2015



Recolta 2012

BRONZ - Int. Wine &
Spirit Competition 2016



Recolta 2011

AUR - Mondial de
Bruxelles 2014



Recolta 2011

AUR - Berliner Wein
Trophy 2013

