

# Origini

## Cabernet Sauvignon

Struguri: *Cabernet Sauvignon*

An de recoltă: *2016*

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Sec - 2,49 g/l*

Concentrație alcoolică: *14,5% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *5,10 g/l*



### Particularități de vinificație

Datorită condițiilor extrem de prielnice pentru soiul Cabernet Sauvignon, dar 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 înobilare în baricuri timp de circa 12 luni, apoi etapa de învechire la sticlă menită a desăvârși buchetul tipic soiului.



### Note de degustare

Acest vin are culoarea roșu rubiniu închis, cu arome de cireșe și note subtile de tutun. Corpulent, cu gust intens de fructe negre de pădure și vanilie, prezintă un bun echilibru între taninurile naturale și cele pe care i le-a oferit lemnul de stejar. Vinul dovedește un ridicat potențial de învechire în sticlă.



### Asocieri cu preparate culinare

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



### Temperatura ideală de servire

Se recomandă servirea vinului la o temperatură de 15-17°C.



Recolta 2016

AUR - Mondial de Bruxelles 2021



Recolta 2016

BRONZ - Decanter World Wine Awards 2020



Recolta 2016

AUR - Int. Wine Contest Bucharest 2020



Recolta 2015

ARGINT - Int. Wine Contest Bucharest 2019



Recolta 2012

AUR - Berliner Wein Trophy 2015

## Budureasca

