

Premium Cabernet Sauvignon

Struguri: *Cabernet Sauvignon*

An de recoltă: *2018*

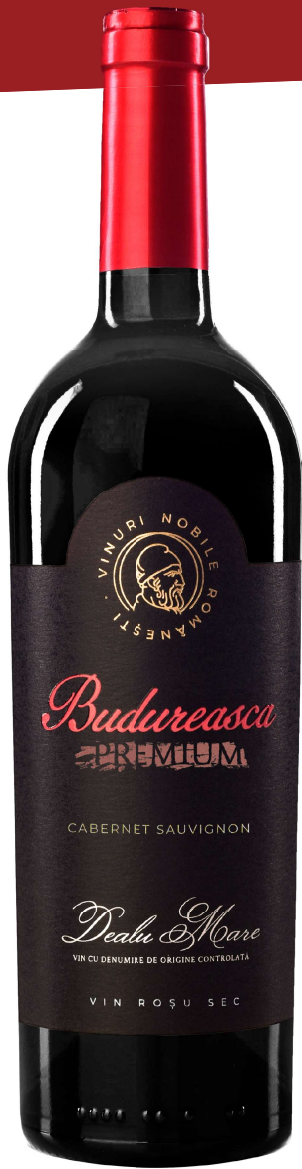
Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Sec - 2,68 g/l*

Concentrație alcoolică: *14% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *5,15 g/l*



Particularități de vinificație

Strugurii de Cabernet Sauvignon se maturizează mai lent, fiind de obicei ultimii recoltați din viile noastre. Acest vin special a fost produs dintr-o recoltă de maximum 8 tone/hectar. În timpul recoltării au fost selectați cei mai sănătoși ciorchini. Strugurii au fost lăsați apoi să fermenteze între 15 și 25 zile în tancuri din inox cu recirculare. După finalizarea fermentației, 40% din acest vin a fost maturat timp de 12 luni în baricuri de stejar american.



Note de degustare

Culoare rubiniu închis, cu arome plăcute de fructe negre de pădure și note fine de tutun. Vinul este corpulent ca structură, foarte bine echilibrat, cu un gust bogat de mure și cireșe negre. Taninurile ferme și foarte bine integrate completează cu succes experiența degustării.



Asocieri cu preparate culinare

Excelent alături de preparate din carne de vită, berbecuț și vânat, dar și cu brânzeturi dure maturate.



Temperatura ideală de servire

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

Budureasca

