

# Premium Cabernet Sauvignon

Struguri: *Cabernet Sauvignon*

An de recoltă: *2016*

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Sec - 2,36 g/l*

Concentrație alcoolică: *14,5% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *5,39 g/l*



## Particularități de vinificație

Strugurii de Cabernet Sauvignon au o maturitate mai lentă, fiind de obicei ultimii recoltați din viile noastre. Acest vin select 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, 50% din acest vin a fost maturat timp de 6 luni în baricuri noi de stejar american.



## Note de degustare

Vinul are o culoare rubiniu închis, Aromele sunt compuse din cireșe negre și ardei gras. Este un vin corpulent, foarte bine echilibrat cu un gust deosebit de cireșe amare și cu specifice note lemnoase.



## Asocieri cu preparate culinare

Excelent alături de carne roșie. Încercați-l cu fripturi premium de porc sau vită cu sos de hribi și piure de conopidă.



## Temperatura ideală de servire

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

