

Origini Cabernet Sauvignon

Struguri: Cabernet Sauvignon

An de recoltă: 2015

Podgoria: Dealu Mare

Tip: Sec - 3,76 g/l

Concentrație alcoolică: 14% vol. alc.

Treaptă de calitate: DOC - CMD

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 culeși târziu 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 înnobilitare în baricuri timp de 12 luni, după care a urmat perioada de învechire la sticlă în vederea desăvârșirii buchetului tipic soiului.



Note de degustare

Vin de culoare rubiniu închis și arome de cireșe și note fine de tutun. Corpulent, cu gust intens de fructe negre de pădure și vanilie, cu un bun echilibru între taninurile moi, naturale și cele pe care i le împrumută lemnul de stejar. Prezintă un potențial ridicat de învechire în sticlă.



Asocieri cu preparate culinare

Este ideal atunci când este asociat cu fripturi succulente din carne de vită și vânat.



Temperatura ideală de servire

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

VIN PREMIAT INTERNAȚIONAL



Recolta 2012

AUR - Berliner Wein
Trophy 2015



Recolta 2012

ARGINT - IWSG 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

Sunt afișate doar cele mai reprezentative medalii obținute de acest sortiment.

