

# Premium Cabernet Sauvignon

*Struguri: Cabernet Sauvignon*

*An de recoltă: 2015*

*Podgoria: Dealu Mare*

*Tip: Sec - 1,03 g/l*

*Concentrație alcoolică: 14% vol.*

*Treaptă de calitate: DOC - CMD*

*Aciditate totală: 5 g/l*



## Particularități de vinificație

Strugurii Cabernet Sauvignon au o maturitate mai lentă și sunt, de obicei, ultimii recoltați din viile noastre atunci când au atins nivelul optim de maturitate. Vinul este produs dintr-o recoltă de maximum 8 tone/hectar. În timpul recoltării manuale sunt selectați doar cei mai sănătoși ciorchini. Strugurii sunt lăsați să fermenteze de la 15 până la 25 zile în tancuri de inox cu recirculare. După finalizarea procesului de fermentație, 30% din vin a fost maturat timp de 6 luni în baricuri noi de stejar american.



## Note de degustare

Culoare rubiniu închis, arome intense de măsline negre, condimente și coacăze, cu o frumoasă notă de stejar ars. Gust plin, robust și complex cu taninuri ferme ce scot în evidență aromele de fructe roșii, ciocolată neagră și notele de vanilie, stejar și tabac în postgust.



## Asocieri cu preparate culinare

Se poate asocia de minune cu preparate din carne de vită, berbecuț și vânat.



## Temperatura ideală de servire

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

