

PRINCIAR

Cabernet Sauvignon 2015

Cabernet Sauvignon



TIP VIN:

Roșu sec, DOC - CMD Dealul Mare

VIE:

Latitudine: 45°02' - 45°04' latitudine nordică; Longitudine: 26°23' - 26°26' longitudine estică. Climă: Temperat continentală cu influențe mediteraneene, temperatura medie anuală 10° Celsius, precipitații medii anuale 513 mm; Relief: Subcarpați, altitudine medie 500 m, expunere sudică; Tip de sol: Brun-roșcat de pădure cu calcar.

VINIFICATIE:

Recoltare manuală în lădite de 15 kg, selecție și sortare ulterioară a boabelor de strugure. Macerarea boabelor de struguri durează între 3 și 4 zile. Fermentația alcoolică controlată la 24-28 °C între 10-15 zile.

NOTE DE DEGUSTARE:

Roșu rubin, dens și intens. Caracteristic soiului, nasul ne întâmpină cu un potpourri de fructe de pădure, roșii și negre. Mure, fragi și afine lângă o tușă de ciocolată amară.

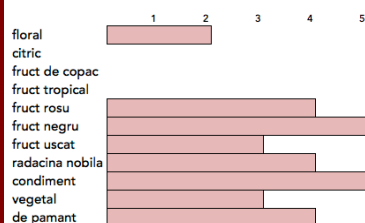
În gust fructele roșii se contopesc cu aliuri de vanilie, împrumutate de la baricul de stejar. Tanin hotărât și postgust lung și pregnant.

SERVIRE:

15°-17° Celsius. Recomandat alături de preparate din cărnuri roșii, brânzeturi fermentate și maturate, cotlet de mânzat cu ciuperci de pădure.

NOTE ANALITICE:

concentrație alcoolică=14,4% vol.; zahăr=2,7 g/l; aciditate totală=6,2 g/l; aciditate volatilă=0,43 g/l.



* Graficul reprezintă structura aromelor primare ale acestui vin



TOHANI ROMÂNIA
VINURI DE CREAȚIE

