

CASTEL BOLOVANU CABERNET SAUVIGNON

Un vin roșu rubiniu, care reuseste sa iti inunde simturile cu aromele tipice ale unui Cabernet veritabil.

NOTE DE DEGUSTARE

Afine peste un strat de arome vegetale (brusture) și un gust plin și vioi caracterizează acest Cabernet exemplar. Merită aerisit într-un pahar mare pentru a-și dezvălui pe deplin aromele. Olfactiv se remarcă nota ierboasă tipică soiului, completată cu note de cafea, ciocolată și vanilie. Gustativ, vinul este echilibrat, confirmă notele aromatice fructate percepute olfactiv. Taninurile sunt bine așezate, iar postgustul este lung și ofertant.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Cabernet Sauvignon 100%	13.0 % vol.	0.53 g/l	5.12 g/l	50.000 sticle

DE LA STRUGURE LA VIN

TIPUL DE SOL

Brun, brun-luic, regasol calcaric, preluvosol calcic, pietrișuri aluvionare

CARACTERISTICI ALE PLANTATIEI

Clima: Temperat - Continentală de subtip Cfbx (Köppen)

Expunere Sol: Vest - Sud/Vest

Precipitații: 600 - 800 LT annual

VINICAȚIE

Vinificație varietală. Fermentația în rezervoare din oțel inoxidabil, timp de 30 zile, cu drojdii selecționate. Fermentația malolactică, învechire și batonaj frecvent în rezervoare din oțel inoxidabil timp de 3 până la 6 luni.

SERVIRE

16° – 18° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

Carne roșie, vânat, pizza, lasagna, paste cu sos roșu.

