

CASTEL STÂRMINA CABERNET SAUVIGNON

Un ghid prietenos către universul Cabernet Sauvignon-ului - așa poate fi interpretat acest vin demisec fructat.

NOTE DE DEGUSTARE

Vin de culoare rosu intens cu reflexe violacee, cu aromă de fructe roșii și prune uscate, are un gust plin, catifelat, echilibrat, care oferă o senzație de rară plăcere a gustului. Gust viguros, picant, cu note de fructe coapte, ciocolată, vanilie și stafide.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Cabernet Sauvignon 100%	12.5 % vol.	8.46 g/l	5.48 g/l	10.000 sticle

DE LA STRUGURE LA VIN

TIPUL DE SOL

Argiloiluvial cu pietrișuri, nisipuri și marne.

CARACTERISTICI ALE PLANTATIEI

Clima: Temperat - Continentală cu influențe mediteraneene

Expunere Sol: Sud - Sud/Vest

Precipitații: 400 - 600 LT anual

VINICAȚIE

Metoda de vinificație în roșu clasică, pe boștină. Fermentația alcoolică cu drojdii selecționate se realizează în vase de inox inoxidabil la temperatura controlată 25-28°C timp de 10-15 zile, după care urmează fermentația malolactică desavârșită.

SERVIRE

16° – 18° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

Gustul delicat și suculent îl recomandă ca un vin pentru prânz sau cina ușoară cu paste cu sos alb sau roșu, pizza ori chiar lasagna cu legume.

