

SOARE CABERNET SAUVIGNON 2004 DOC SÂMBUREȘTI

"SURPRINZĂTOR DE BINE ȘLEFUIT"

Soare 2004 a venit după un an capricios, cu o toamnă lungă, în care au alternat zilele ploioase cu cele însorite, obligându-ne să așteptăm mai mult decât de obicei ca strugurii să ajungă în condițiile cele mai bune. Recoltatul pentru Soare a început la sfârșitul lunii octombrie și s-a încheiat în primele zile de noiembrie, odată cu primele nopți cu temperaturi negative.

NOTE DE DEGUSTARE

Olfactiv oferind note de carne afumată savuroasă, cu puține fructe, cum ar fi cireșele confiate și prunele uscate, o tentă de toast. Palatin moale și elegant, cu o aciditate salivantă, taninuri moderate care vin cu straturi de sapiditate. Textura este aproape burgundă, cu o densitate diferită de cea cu care suntem obișnuiți pentru Soare, dar oferind o eleganță seducătoare. În ciuda unei structuri moderate, taninurile au o aderență fermă, vinul oferă un postgust prelung și condimentat, cu caracter de potpuriu, lejer toast fin, fructe deshidratate și elemente florale.

STRUGURI

Cabernet Sauvignon 100%

ALCOOL

13.0 % vol.

DE LA STRUGURE LA VIN

TIPUL DE SOL

Brun, brun-luvic, 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 anual

DATA RECOLTĂRII

Octombrie 2004

VINICAȚIE

Se produce din struguri obținuți prin cules selectiv, din parcelele cele mai valoroase de Cabernet Sauvignon. Strugurii selectați pe banda de triere, flux menajat de prelucrare. Metoda de vinificație în roșu: clasică pe boștină, în vase de inox la temperatură controlată, timp de 17-19 zile. Fermentație malolactică desăvârșită imediat după cea alcoolică.

ÎNVECHIRE

Maturarea în baricuri de stejar franțuzesc timp de 18 luni, după care se depozitează în beci unde stau la maturare în sticle timp de minimum 2 ani.

SERVIRE

16°-18° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

Boeuf bourguignon gătit cu Soare.

