

SOARE CABERNET SAUVIGNON 2013 DOC SÂMBUREȘTI

Vintage clasic, fără exces. Aceasta este prima recoltă elaborată în întregime din noile plantații din 2007.

NOTE DE DEGUSTARE

Încă foarte juvenil și cu o undă de reținere, olfactivul lasă apoi să apară condimente toastate, deschizându-se spre un caracter succulent de coacăze negre. Sec cu aciditate coaptă și succulentă, taninurile sale ferme oferă un caracter granulat, integrat țesutului său generos impregnat cu fructe negre confiate, care amintesc de lichiorul francez "crème de cassis". Structura tanică este echilibrată, învăluită cu arome coapte de fructele picante și de straturile de textură mătăsoasă.

STRUGURI

Cabernet Sauvignon 100%

ALCOOL

14.0 % vol.

ZAHĂR

1.72 g/l

ACIDITATE

5.63 g/l

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 anual

DATA RECOLTĂRII

Octombrie 2013

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 24 luni, după care se depozitează în beci unde stau la maturare în sticle timp de minimum 2 ani.

SERVIRE

16°-18° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

Ficat de vițel cu crème de cassis, risotto cu vin roșu.

