

SOARE CABERNET SAUVIGNON 2019 DOC SÂMBUREȘTI

Cel mai renumit Cabernet românesc în ultimele decenii - încă de la prima ediție - confirmă an de an valoarea microclimatului de pe dealul Bolovanu, Sâmburești, ca și meșteșugul enologilor.

ANUL 2019

Vremea secetoasă per ansamblu, dar lipsită de extreme termice, a dus la obținerea unor struguri murați, cu o foarte bună concentrație și un echilibru deosebit, creând astfel condițiile pentru realizarea unor vinuri spectaculoase.

NOTE DE DEGUSTARE

De culoare rubiniu profund, olfactivul se deschide spre note de cireșe și afine, cu elemente florale, pe un fundal tipic de grafit punctat cu nuanțe de tutun, nucșoară, scorțișoară. Sec, deși bogat și mătășos, cu aciditate ridicată și salivantă, parametri structurali susținuți, taninurile sale sunt ferme dar fine, ușor condimentate, învăluite de textura succulentă. Persistent, cu postgust balsamic, mentolat cu note de mirodenii, cum ar fi scorțișoara, nucșoară, prelungindu-se pe finalul săd. Se poate păstra pentru următoarele 2 decenii cu ușurință.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Cabernet Sauvignon 100%	14.0 % vol.	0.23 g/l	5.33 g/l	10.000 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 anual

DATA RECOLTĂRII

Octombrie 2019

VINIFICAȚIE

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

Preparate din carne roșie, piept de porumbel cu prune roșii și piure de sfecla roșie, pastilla de pulpă de rață cu prune uscate și condimente orientale.

