

120 Резерва Еспесуал Каберне Совиньон

120 Reserva Especial Cabernet Sauvignon

Santa Rita

Произход

Държава	Чили
Винен регион	Сентрал Вале
Винарна	Санта Рита

Технически данни

Сортов състав	Каберне Совиньон
Вид	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Винтова капачка
Винификация	Гроздето се бере на ръка през април. Следва студена мацерация в продължение на 5 дни за екстракция на цвят и ферментация на 24-28°C.
Отлежаване	3 месеца във френски дъб за част от виното.

Описание

Накратко	Гроздето за 120 Каберне Совиньон е от Сентрал Вале в Чили, където средиземноморският климат и близостта на Андите дават широка температурна амплитуда между дневните и нощните температури.
Дегустационни бележки	Плътен виолетово-червен цвят. На нос: червени и горски плодове с типичните за Каберне подправки, ванилия, карамфил и тютюн от дъба. На небце: сладки, елегантни танини и свеж, сочен финал.
Съчетание с храна	Червено месо, агнешко, дивеч, зрели твърди сирена и яхнии.

Бележки

