

Овилос Каберне Совиньон

Ovilos Cabernet Sauvignon



Произход

Държава	Гърция
Винен регион	Кавала
Винарна	Ктима Вивлия Хора

Технически данни

Сортов състав	Каберне Совиньон
Вид	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк
Винификация	След продължителна мацерация върху ципите, виното ферментира във френски дъбови бъчви.
Отлежаване	В нови френски дъбови бъчви за 16 месеца и отлежаване в бутилка за още 24 месеца преди пускането му на пазара.
Награди и сертификати	Декантер 2024 - Сребърен медал за реколта 2020 C Concours Mondial de Bruxelles 2024 - Сребърен медал за реколта 2020

Описание

Накратко	Овилос Каберне Совиньон е направено от първия лозов масив на Ктима Вивлия Хора, засаден в подножието на пангеонските възвишения. Насладете се на виното сега, сервирано на 16-18°C или оставете виното да старее още 15-20 години.
Дегустационни бележки	Наситен рубиненочервен цвят. Букетът се отваря с интригуващи аромати на зрели плодове - касис, кедрово дърво, виолетки и тютюневи листа. Вкусът е добре балансиран с изобилие от вкусови аромати на вишни и сладко от малини, преплетени с нотка на шоколад. Танините са мощни, но балансирани от плода и осигуряват на виното огромен потенциал за отлежаване в бутилка. Дълъг финал с аромат на тютюн.
Съчетание с храна	Отлично вино само по себе си, но също отлично с телешко или агнешко печено, дивеч, както и рецепти с трюфели.

Бележки

