



Odmiana winogron: Cabernet Sauvignon

Rodzaj wina: Suchy czerwony

Region winiarski: Mołdawia

Nazwa pochodzenia: Kontrolowana Nazwa Pochodzenia „Huși” – Zbierane w pełnej dojrzałości

Zalecana temperatura serwowania: 16° C, dekantator (20'-30')

Zawartość alkoholu %: 14.5

Kwasowość całkowita (g/l): 4,74

Cukier resztkowy (g/l): 0,89



DOMENIILE
AVERESTI

Diamond Selection Magnum, Cabernet Sauvignon, Wytrawne czerwone wino, 1,5 l - DOC Huși

Winnica Huși | 2019

Opis zakresu

Diamond Selection Magnum (1,5 l) obejmuje 4 wina: nasze słynne białe z Zghihară, dwa wina uzyskane w wyniku winifikacji uwielbianej odmiany Busuioacă na wytrawne i półwytrawne, w unikalny sposób Domeniile Averesti, a także, ponieważ jesteśmy dumni również z czerwonych odmian, które są równie cenione i udane, w kolekcji znajdziemy również okrągłe, eleganckie, całkowicie wyjątkowe Cabernet Sauvignon.

Zbiór winogron

Winogrona zbierano ręcznie ze starannie wyselekcjonowanej działki, która charakteryzowała się piaszczystym podłożem z domieszką kamienia i wapienia oraz ekspozycją południowo-wschodnią.

Winifikacja

Winogrona odszypułkowano bez miazdżenia i umieszczono w maceratorach, gdzie przez 12 dni uważnie monitorowano proces maceracji i fermentacji. Fermentacja alkoholowa i jabłkowo-mlekowa odbywała się w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Dojrzwianie odbyło się w beczkach z rumuńskiego dębu przez okres co najmniej 6 miesięcy. Po zakończeniu okresu dojrzwiania wino przelewano bezpośrednio z beczki do butelki, bez żadnych pośrednich procesów.

Filozofia wina

Okrągły, elegancki, zupełnie wyjątkowy Cabernet Sauvignon, który zachwyca aromatami gorzkiej czekolady i jagód. Mocne i aromatyczne, jest to wino, które zaspokoi nawet najbardziej wymagające gusta, sprawiając, że degustacja za każdym razem będzie przyjemnością, zwłaszcza gdy jest serwowane w temperaturze 16 stopni Celsjusza, po wcześniejszym napowietrzeniu przez 20-30 minut.

Notatki degustacyjne

Wyraziste aromaty czarnej porzeczki z nutami wanilii i drewna. W smaku dominują nuty gorzkiej czekolady, kawy i wanilii. Elegancki, długi finisz z nutami przypraw.

Stowarzyszenia kulinarne

Podawane z daniami z czerwonego mięsa lub z gorzkim ciastem czekoladowym i jagodami.

Wybór diamentów: radość życia!