



DOMENIILE  
AVEREȘTI

## Diamond Selection, Cabernet Sauvignon Barrique, Dry Red Wine, 0.75 l - DOC Huși

Winnica Huși | 2019



**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

### Opis zakresu

Diamond Selection, seria dedykowana autentycznym rumuńskim odmianom, robi kolejny krok naprzód. Ponieważ radość życia wyraża się na wiele sposobów, kolekcja otwiera teraz swoje horyzonty na dwie międzynarodowe odmiany referencyjne. Chardonnay i Cabernet Sauvignon, cierpliwie dojrzewające w rumuńskich dębowych beczkach, dołączają do serii, wyrażając elegancję, ambicję i sztukę Domenii Averesti – wina z charakterem, głębią i wyrafinowaniem, stworzone na chwile, które naprawdę warto celebrować.

### Zbiór winogron

Winogrona Cabernet Sauvignon zostały zebrane ręcznie ze starannie wyselekcjonowanej działki, charakteryzującej się piaszczystym podłożem, z domieszką kamienia i wapienia oraz południowo-wschodnią ekspozycją, sprzyjającą powolnemu i równomiernemu dojrzewaniu winogron. Terroir przyczynia się do rozwoju koncentracji aromatycznej, struktury i elegancji tanin, definiując głęboki i wyrazisty charakter wina.

### Winifikacja

Winogrona Cabernet Sauvignon zostały odszypułkowane bez zgniatania i umieszczone w maceratorach, gdzie proces maceracji i fermentacji był starannie monitorowany przez 12 dni, aby wydobyć kolor, aromat i strukturę taninową charakterystyczną dla odmiany w zrównoważony sposób. Fermentacja alkoholowa i malolaktyczna odbyła się w zbiornikach ze stali nierdzewnej, aby zachować wyrazistość owocu i równowagę wina. Dojrzewanie trwało co najmniej 6 miesięcy w beczkach z rumuńskiego dębu, podczas których wino nabrało złożoności, głębi i eleganckich nut przypraw, wanilii i szlachetnego kakao. Po zakończeniu dojrzewania wino zostało przelane bezpośrednio z beczki do butelki, bez żadnych innych procesów pośrednich, aby zachować jego autentyczność i naturalny charakter.

### 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

Cabernet Sauvignon to duże i eleganckie wino, poddane w Domeniile Averesti reinterpretacji w wyrafinowanym stylu, który podkreśla zarówno ekspresję odmiany, jak i charakter terroir Podgoria Huși. Dojrzewanie w beczkach z rumuńskiego dębu nadaje mu głębi, struktury i złożoności, kształtując wino o wyrazistej osobowości i niezwyklej równowadze. Intensywne aromaty leśnych jagód, gorzkiej czekolady i wykwintnych przypraw harmonijnie przeplatają się w aksamitnym i trwałym smaku, stworzonym dla miłośników czerwonych win z charakterem, elegancją i głębią. Delektowane w odpowiedniej temperaturze i lekko napowietrzone przed podaniem, w pełni ujawnia swoją wyrafinowanie i ekspresję.

### Stowarzyszenia kulinarne

Doskonale komponuje się z daniami na bazie czerwonego mięsa, dziczyzny i dojrzałych serów, a jego intensywny smak elegancko komponuje się z deserami na bazie gorzkiej czekolady i jagód.

Wybór diamentów: radość życia!