



Soi de viță de vie: Cabernet Sauvignon

Tip Vin: Rosu Sec

Regiune Viticolă: Moldova

Denumire de Origine: Denumire de Origine Controlată "Huși" - Cules la Maturitate Deplină

Temperatura de servire recomandată: 16° C, decantor (20'-30')

Alcool %: 14.4

Aciditate totală (g/l): 5.16

Zahăr Rezidual (g/l): 1.6



DOMENIILE
AVEREȘTI

Diamond Selection Magnum, Cabernet Sauvignon, Vin Roșu Sec, 1.5 l - D.O.C. Huși

Podgoria Huși | 2019

Descrierea Gamei

Diamond Selection Magnum (1.5l) cuprinde 4 vinuri: albul nostru celebru din Zghihară, două vinuri obținute prin vinificarea în sec și în demi-sec a mult îndrăgitului soi de Busuioacă, în maniera unică de la Domeniile Averești, și, pentru că ne mândrim și cu soiuri roșii, care sunt la fel de prețuite și reușite, în colecție regăsim și un Cabernet Sauvignon rotund, elegant, cu totul aparte.

Recoltare struguri

Strugurii au fost culeși manual de pe o parcelă atent selecționată, caracterizată de un substrat nisipos, cu infuziuni de piatră și rocă calcaroasă, și expoziție sud estică.

Vinificație

Boabele de struguri au fost desciorchinate fără zdrobire și încărcate în maceratoare, unde timp de 12 zile s-a monitorizat îndeaproape procesul de macerare și fermentare. Desăvârșirea fermentației alcoolice și malolactice a avut loc în vase de inox. Maturarea s-a realizat în baricuri de stejar românesc timp de minim 6 luni. După perioada de maturare, vinul a fost transferat direct din baric în sticlă, fără alte procese intermediare.

Filosofia vinului

Un Cabernet Sauvignon rotund, elegant, cu totul aparte, ce reușește să încânte cu aromele sale de ciocolată neagră cu fructe de pădure. Puternic și aromat, este un vin care acoperă și cele mai pretențioase gusturi, făcând deliciul degustării de fiecare dată, dar mai ales atunci când se servește la temperatura de 16 grade Celsius, după o aerare anterioară de 20-30 de minute.

Note de degustare

Arome puternice de coacăze negre, cu note de vanilie și lemn. Gust dominat de ciocolată neagră, cafea, vanilie. Final elegant, lung cu note de mirodenii.

Asocieri culinare

Însoțit de preparate cu carne roșie sau de un tort cu ciocolată neagră și fructe de pădure.

Diamond Selection: The Joy of Living!