



## Diamond Selection, Cabernet Sauvignon Barrique, Vin Roșu Sec, 0.75 l - D.O.C. Huși

Podgoria Huși | 2019



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 %: 14.5

Aciditate totală (g/l): 4.74

Zahăr Rezidual (g/l): 0.89

### Descrierea Gamei

Diamond Selection, gama dedicată soiurilor autentice românești, face un nou pas înainte. Pentru că bucuria de a trăi se exprimă în multe feluri, colecția își deschide acum orizonturile către două soiuri internaționale de referință. Chardonnay și Cabernet Sauvignon, maturate cu răbdare în baricuri din stejar românesc, se alătură gamei ca expresie a eleganței, ambiției și măiestriei Domeniilor Averești — vinuri cu caracter, profunzime și rafinament, create pentru momentele care merită cu adevărat sărbătorite.

### Recoltare struguri

Strugurii de Cabernet Sauvignon au fost culeși manual de pe o parcelă atent selecționată, caracterizată printr-un substrat nisipos, cu infuziuni de piatră și rocă calcaroasă, și expoziție sud-estică, favorabilă unei maturări lente și uniforme a strugurilor. Terroir-ul contribuie la dezvoltarea concentrației aromatice, a structurii și a eleganței taninurilor, definind caracterul profund și expresiv al vinului.

### Vinificație

Boabele de Cabernet Sauvignon au fost desciorchinate fără zdrobire și introduse în maceratoare, unde procesul de macerare și fermentare a fost atent monitorizat timp de 12 zile, pentru a extrage echilibrat culoarea, aromele și structura taninică specifică soiului. Fermentația alcoolică și cea malolactică s-au desfășurat în vase de inox, pentru a păstra expresivitatea fructului și echilibrul vinului. Maturarea s-a realizat timp de minimum 6 luni în baricuri din stejar românesc, perioadă în care vinul a dobândit complexitate, profunzime și note elegante de condimente, vanilie și cacao fină. După perioada de maturare, vinul a fost transferat direct din baric în sticlă, fără alte procese intermediare, pentru a conserva autenticitatea și caracterul său natural.

### 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

Cabernet Sauvignon este un vin amplu și elegant, reinterpretat la Domeniile Averești într-un stil rafinat, care pune în valoare atât expresivitatea soiului, cât și caracterul terroir-ului din Podgoria Huși. Maturarea în baricuri din stejar românesc îi conferă profunzime, structură și complexitate, conturând un vin cu personalitate distinctă și echilibru remarcabil. Aromele intense de fructe de pădure, ciocolată neagră și condimente fine se împletesc armonios într-un gust catifelat și persistent, creat pentru cei care apreciază vinurile roșii cu caracter, eleganță și profunzime. Savurat la temperatura potrivită și ușor aerat înainte de servire, își dezvăluie pe deplin rafinamentul și expresivitatea.

### Asocieri culinare

Se asociază excelent cu preparate din carne roșie, vânat sau brânzeturi maturate, iar aromele sale intense completează elegant deserturile pe bază de ciocolată neagră și fructe de pădure.

Diamond Selection: The Joy of Living!