

"A" Cabernet Sauvignon



KRAJ	Chile
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Colchagua
APELACJA	DO Colchagua
SZCZEP	Cabernet Sauvignon
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Głęboka rubinowa barwa z lekkimi fioletowymi refleksami. Wyraźne odmianowe aromaty - czarna porzeczka, crème de cassis, dojrzałe maliny i odrobina wiśni maraschino. Obecne również lukrecja i tytoń oraz drewno cedrowe i niuanse świeżych ziół.

Smak:

Złożone i wielowarstwowe wino o wspaniałej, wygładzonej taninie i dobrze zarysowanej kwasowości. Nuty owocowe mieszają się z ziołowymi i lekko słodkimi akcentami kakao oraz owoców w gorzkiej czekoladzie. Intrygujący, lekko słony finisz.

Potrawy:

Empanadas, tapas

Więcej informacji:

Po spontanicznej fermentacji wino dojrzewa przez okres 18 miesięcy w nowych i używanych barriques z francuskiego dębu.

Producent zachęca aby traktować *A Cabernet Sauvignon* jako wstęp do nieco bardziej złożonej etykiety jaką jest *Milla Cala*.

Vik

VIK