

## "A" Cabernet Sauvignon



<b>KRAJ</b>	Chile
<b>REGION</b>	Colchagua
<b>APELACJA</b>	DO Colchagua
<b>SZCZEP</b>	Cabernet Sauvignon
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	14,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750

### 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