



Soi:	Cabernet Sauvignon/Pinot Noir
An:	2019
Apelație:	IG
Volum alcool:	12,5 %
Aciditate:	5,2 g/l
Clasificare/zahăr:	Demidulce (32,67 g/l zahăr rezidual)

### | Viticultură și Vinificație |

Cabernet Sauvignon și Pinot Noir sunt asamblate după fermentare pentru a obține acest vin. Procesul de fermentare este oprit la aproximativ 30-35 g/l de zahăr rezidual, pentru a permite obținerea unui vin demidulce. O cantitate mai mare de zahăr rezidual în acest vin se traduce printr-un corp pronunțat al vinului, precum și tani bine echilibrați de dulceața naturală a strugurilor. Nivelul mai mare de extracție a aromelor este realizat prin utilizarea unor fracțiuni de presare mai grele, care conțin niveluri mai mari de așa numiți fenoli. Pinot Noir, strugure cu pieța mai subțire decât Cabernetul aduce acestui vin prospețime.

### | Note de Degustare |

Roșu vișiniu cu reflexii violete, limpiditate bună. Arome intense de fructe roșii (vișine în dulceață, coacăze negre). Aciditate bună, corp mediu, taninuri rotunde, alcool integrat, cu un final plăcut dulce. Echilibru între arome, alcool și taninuri.

### | Recomandăm acest vin cu |

Cârnați condimentați; Vițel la cuptor; Cașcaval afumat; Brânzeturi cu mușegai de tip Bleu; Deserturi cu fructe roșii, nuci, migdale, stafide; Cozonac;

### | Temperatură servire/consum |

14/16 ° C

### | Vinificatori |

Hartley Smithers

Nora Iriate



750 ml