



## MAESTRO

Cabernet Sauvignon  
2015



### TIP VIN:

Roșu sec, D.O.C. - C.M.D. Dealu Mare.

### AREAL:

Latitudine nordică: 45°02' - 45°04'. Longitudine estică: 26°23' - 26°26'. Climă temperat continentală cu influențe mediteraneene, temperatura medie anuală 10° Celsius, precipitații medii anuale 513 mm. Relief: Subcarpați, altitudine medie 500 m, expunere sudică. Tip de sol: brun-roșcat de pădure cu calcar.

### VINIFICAȚIE:

Culese manual și selectate riguros, boabele de Cabernet Sauvignon au fost supuse macerării la rece, menită să păstreze aromele primare. Au urmat fermentația alcoolică și cea malolactică în butoaie de stejar franțuzesc. Din cele peste douăzeci de baricuri, oenologul a selectat zece. MAESTRO a fost maturat 26 de luni în baricuri, apoi a mai petrecut 6 luni în pivniță, în sticle, pentru a-și desăvârși complexitatea.

### NOTE DE DEGUSTARE:

Regele vinurilor roșii se prezintă roșu rubiniu și cernelos, ce denotă densitate și consistență. Caracteristic soiului Cabernet Sauvignon, este generos în arome și răzbat fără multe dificultăți, tonuri de coacăze negre și gemuri dulci, cărora li se alătură senzații de condimente și lemn. E un vin puternic iar gustul este pe măsură. Taninuri modelate cu atenție de timpul petrecut în baricuri, cu structură solidă și mătăsoasă, unde postgustul lung se împarte altruist, între gemuri și condimente.

### SERVIRE:

15°-17° Celsius. Recomandăm o decantare de minim două ore. Vă propunem să asociați vinul cu mezeluri crud uscate, preparate din carne de vânat și brânzeturi maturate.