

CABERNET SAUVIGNON



Dyp rubyfarge. Duft av modne mørke bær, lær, vanilje og skog. På palettet er den fruktdrevet & sødmefull, med smak av solbær, mørke plommer og noe jordlig & grønt. Medium, silkemyke tanniner og en balansert bærpreget avslutning.

ANNLEDNING

Denne vinen er ideell både til en avslappende kveld og til festlige måltider. Med sin rike fruktighet og jordlige undertoner, er den et perfekt valg til kraftige retter som coq au vin, Boeuf bourguignon eller en klassisk Beef Wellington. Fruktigheten & sødmen gjør den også til et utmerket følge til meksikansk mat, tandoori-lam, eller et ostefat med parmesan og manchego.

Aromaene av mørke bær og vanilje harmonerer også utmerket med desserter som inneholder mørk sjokolade. Vinen er likevel nydelig alene, gjerne sammen med en god bok foran peisen.

VINMARKER

Lokasjon:
Rioja Alavesa

Jordsmonn:
Kalkholdig leire med innslag av småstein og grus, ideelt for drenering og varmebevaring

Mikroklima:
Mildt og solrikt, med kjølige netter og innflytelse fra Atlanterhavet som gir friskhet og balansert modning av druene

Beskjæring:
Dobbel Guyot, for å balansere utbytte & kvalitet

Innhøsting:
September til November

Innhøstingsmetode:
Plukkes for hånd, for å selektere kun modne, sunne druer

VINMAKING

Prosessering:
Kald maserasjon, før gjæringen begynner, for å trekke ut farge & aromaer

Fermentering:
Tradisjonell gjæringsprosess i ståltanker-

Lagring:
Vinen lagres på store eikefat i et år, for økt kompleksitet & balanse

Avalkoholisering:
For å sikre kvalitet, lagres vinen på tank i minst ni måneder før den avalkoholiseres. Alkoholen fjernes ved vakuumdestillasjon, 50 millibar & kun 31°C. Dette forhindrer at vinen mister viktige aromaer.

ANALYSE

Druesort:
Cabernet Sauvignon

Alkohol:
<0.4%

Syre:
5,6 g / L

Sukker:
3,4 g / 100 mL