



Z A I A F E T

Soiul/ soiurile: Cabernet Sauvignon

Podgoria: Dealu Mare -Tohani

Tip vin: Rosu, Demisec

An de recolta: 2022

Concentratie alcoolica: 14,5%



Particularitati de vinificatie

Strugurii au fost recoltați manual, desciorchinați și lăsați la macerare la rece (circa 6°C) în cisterne din inox pentru 48 de ore, după care a urmat fermentarea pentru circa o săptămână. După perfectarea fermentației malolactice, vinul a fost stabilizat, condiționat și îmbuteliat.



Note de degustare

Aromele de prune și vișine combinate cu aciditatea moderată și taninurile fine bine integrate într-o structură elegantă, fac un vin echilibrat, plăcut, ușor de înțeles și savurat.

Aspect: Roșu rubiniu

Miros: Arome proaspete de fructe de pădure, coacăze negre, vișine și condimente.

Gust: Echilibrat, plăcut, tanini fini bine integrați.



Asocieri culinare

Se recomanda servirea alaturi de preparate din carne de porc, vita, mezeluri si branzeturi maturate.



Temperatura ideala de servire

Se recomanda servirea vinului la o temperatura de 14-16 grade.

