

# T C R R A A N M T A U



<b>Soi:</b>	Cabernet Sauvignon
<b>An de recoltă:</b> <b>Lot:</b>	2017
<b>Clasificare:</b>	DOC – CMD MURFATLAR
<b>Tip vin:</b>	Sec
<b>Note:</b>	Un vin cu o culoare intensă, violacee, cu arome de fructe roșii bine coapte, corpolent, cu note vegetali-erboase. Se pretează atât consumului imediat, cât și învechirii. Ușor baricat, păstrează un echilibru între specificul soiului și notele date de lemnul de stejar.
<b>Culoare:</b>	Roșu închis.
<b>Vie – particularități:</b>	Dimensiune parcelă – 5,26 Ha Vârstă plantație - 14 ani Poziție plantație - expoziție sud-vestică pe platou Insolație – 2.000 ore (peste media țării) Precipitații – sub 400ml/an Sol – calcaros, ușor argilos
<b>Vinificație:</b>	Strugurii au fost recoltați manual, în lădițe, și sortați fiind îndepărtați strugurii nesănătoși, necopti și impuritățile vegetale înainte de desciorchinare și presare. Mustuiala obținută a fost fermentată la inox, la temperatură controlată, iar maturarea s-a făcut atât la baric, cât și la inox. Vinul este un cupaj de Cabernet Sauvignon maturat la inox cu un Cabernet Sauvignon maturat la baric timp de 12 luni (65-70% din cupaj).
<b>Servire:</b>	16-18°C; asocieri culinare: brânzeturi tip cheddar, gorgonzola, gouda, bulz, preparate pe bază de carne de vită, miel, vânat
<b>Date tehnice:</b>	alc-14%; zah-1,9gr/l; Aciditate totală-5,00; Aciditate volatila-0,38.