

35-ти Паралел Резерва Каберне Совиньон 2012



Вината 35-ти Паралел Резерва се произвеждат според концепцията Bi-Valley (Две долини): култивира се един и същ сорт в две различни долини. Именно този е начинът на производство, който дава на 35-ти Паралел перфектен баланс, аромат, концентрация, интензивност и зрялост, а също така е това, което го прави идеално вино за голямо разнообразие от храни, подобряващи вкуса му.

Сорт: 100% Каберне Совиньон

Произход: Централ Валеј, Чили. Селекция на грозде с най-високо качество от най-добрите ни лозя се използва за производството на нашето Каберне Совиньон. Вино с интензивен плодов характер, концентрация и мекота, прекрасно допълнени от отлежаването му в дъб.

Винопроизводство: Ръчна и машинна беритба. Ферментацията се провежда в малки стоманени съдове при температура до 28°C, за да се постигне оптимална екстракция. След приключването ѝ виното отлежава върху утайката за 10 дни, след което се прехвърля във френски дъбови бъчви за 6 месеца.

Характеристики: Интензивен червен цвят. Виното е интензивно и плодово, със свежи аромати на зрели червени плодове. В устата виното е много концентрирано, със сладки и елегантни танини и приятен, настойчив финал.

Предложения за сервиране: Идеална компания за месо - стек или патица, както и за зрели сирена. Да се сервира при 17 - 18°C.