



VINYES PRÒPIES  
EQUILIBRI I RESPECTE PER LA TERRA

# RAIMAT

VITICULTURA SOSTENIBLE

## Cabernet Sauvignon

### Herkomst

Costers del Segre, Spanje

### Druivenras

Cabernet Sauvignon

### Vinificatie

De druiven komen snel na de oogst de wijnmakerij binnen en volgen een koude maceratie rond 15 °C om het maximale fruit te bevorderen. Grenache wordt gefermenteerd bij een gecontroleerde temperatuur van 25-28 °C in roestvrijstalen tanks om de fruitigheid, versheid en elegantie van deze variëteit te bevorderen; Een klein deel wordt op een hogere temperatuur gemaakt om het uiteindelijke mengsel een goede tannine, kleur en aroma's te geven.

### Rijping

Een deel van de wijn rijpt 3 maanden in Franse en Amerikaanse eiken vaten om de tannines af te ronden en bepaalde tonen aan de uiteindelijke wijn te geven.

### Alcoholpercentage

13,5%

### Proefnotitie

Kersenrode kleur met paarse reflecties. Aroma's van rood en zwart fruit met een overwicht van bramen en aalbessen vergezeld met subtiele balsamicotonen op een kruidige achtergrond van kaneel en zwarte peper. Breed, zijdeachtig en fris, wat samen met zijn fruitige expressie in de mond het een evenwichtige en zeer complexe wijn maakt.

### Wijn-spijs

Raimat Cabernet Sauvignon combineert perfect met gegrild rood vlees gekruid met zwarte peper. Ideale metgezel voor vette kazen zoals Camembert.

### Serveertemperatuur

16-18 graden Celsius

