



Cabernet Sauvignon

Herkomst

Costers del Segre, Spanje

Druivenras

Cabernet Sauvignon

Vinificatie

De druiven komen van een perceel dat zich in een van de "turons" van Raimat bevindt. Verhoogd tussen 50-100m boven de vallei, bieden ze totaal andere groeiomstandigheden dan de rest van de Raimat-gebieden, meer beïnvloed door de Cierzo-wind, met meer zon en goede drainage. De druiven worden bij zonsopgang geoogst, profiterend van de lagere temperaturen om al hun aroma's te behouden. Fermentatie vindt plaats samen met de schillen in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 28°C.

Rijping

Zodra de maceratie na de gisting is voltooid, wordt de wijn van de schillen gescheiden en geperst voor malolactische gisting in een roestvrijstalen tank. Eenmaal klaar, gaat de wijn naar Franse eiken vaten waar het 20 maanden rijpt.

Alcoholpercentage

13,5%

Proefnotitie

Intense kersenrode kleur, met paarse reflecties. Intense neus waarin aroma's van bessen en zwart fruit overheersen, gevolgd door fijne nuances van vanille. Subtiel kruidig aroma. Uitbundige wijn, met zachte tannines in de mond. Ze vallen op door hun mooie textuur. Het behoudt de expressie van de druiven met een subtiele en respectvolle integratie van eikenhout.

Wijn-spijs

Perfecte begeleiding van rood vlees, stoofschotels wild- en gezouten kazen en desserts met pure chocolade en rood fruit.

Serveertemperatuur

16-18 graden Celsius

