

Capris Cabernet sauvignon

Capris Cabernet Sauvignon se ponaša z intenzivno rubinasto barvo z nežnimi opečnatimi odtenki. V okusu je vino bogato, strukturno in lepo dozorelo.

Opis vina:

- Sorta: Cabernet sauvignon
- Vrsta tal: eocenski fliš, sestavljen iz plasti laporja in peščenjaka
- Lega: Debeli rtič in Hrvatini – eocenski fliš z laporjem in peščenjakom
- Trgatev: izključno ročna trgatev, v začetku oktobra
- Predelava: Grozdne jagode maceriramo od 12 do 16 dni pri temperaturi od 25 do 29 °C. Po prešanju sledi biološki razkis in zorenje v velikih hrastovih sodih in barikovih sodčkih vsaj 24 mesecev.
- Potencial zorenja: 5-8 let
- Barva: intenzivna rubinasta barva z nežnimi opečnatimi odtenki na robu kozarca
- Vonj: Bogata in kompleksna aromatika tega vina spominja na suhe slive, višnje v žganju, gozdno podrast, saje, likviricijo, beli poper, usnje in zelišča.
- Okus: V okusu je vino bogato, strukturno in lepo dozorelo. V ustih prevladujejo note dozorelega temnega jagodičevja in zelišč. Tanini so zreli, sladkasti in s plemenitim pridihom lesa dajejo vinu prijeten, dolg pookus.
- Priporočilo k hrani: Odlično se poda k rdečemu mesu, divjačini, srednje zrelim sirom, florentincu, raznim biftkom, pikantnim omakam ...
- Temperatura serviranja: 16–18 °C



Količina / Pakiranje: 0,75 l
Stopnja sladkorja: Suho