

CAVA

Fonpinet

Vi negre Cabernet Sauvignon

Varietats: Cabernet sauvignon
Denominació d'Origen: Catalunya
Graduació alcohòlica: 13,5 % vol.
Acidesa total: 4 g/L
pH: 3,7
Sucres residuals: 1 g/L



Elaboració

El raïm de la varietat Cabernet sauvignon és desrapat i trepitjat a l'entrada d'aquest al celler. A continuació, en dipòsits d'acer inoxidable, es realitza la fermentació alcohòlica amb les seves pells i una vegada aquesta ha finalitzat, es realitza la fermentació malolàctica. Posteriorment, el vi reposa en bótes de roure francès fins que es troba en el seu moment òptim.



Color granat intens amb reflexes vermells. Brillant i net. De capa alta.



Intensitat aromàtica alta amb subtils notes de fruita madura, vainilla, balsàmics, fumats i espècies amb la tipicitat del Cabernet sauvignon.



Entrada potent i voluminosa. Sensació de tanins madurs, ben estructurat i amb un final llarg i persistent.



Recomanem servir-lo a 16-17 °C.



Copa Bordeus.



L'alt contingut de tanins d'aquest vi fan que es complementi molt bé amb carns. La untuositat i suculència de les elaboracions de la carn s'enllacen amb la tancitat i l'alcohol d'aquest vi. Els tocs especiats i la fruita madura realcen els sabors de les carns vermelles o de caça.

Al·lèrgens



Conté sulfits