

# ORIGINI CABERNET SAUVIGNON 2007 SEC

Soi: Cabernet Sauvignon  
Treaptă de calitate: DOC-CMD Dealu Mare  
Alcool: 14,8%  
Aciditate totală : 5,37  
Zahăr remanent: 2,82

## NOTELE VINIFICATORULUI:

Culoare roșu rubiniu strălucitoare, note aromatice ierboase pronunțate, cu o atingere de măsline negre. Corpulent, cu tanini delicați, dar și cu un final lung, catifelat.

Se recomandă decantarea pe o perioadă de minim 30 de minute înainte de a se servi.

## PARTICULARITĂȚI DE VINIFICARE

Strugurii acestui soi sunt în general culeși ultimii, când sunt pe deplin copii. Fermentarea pe piele durează până la 15 zile, urmată de presare și numai primul must este folosit în vinificare. Ulterior, fermentația malolactică va face vinul mai rotund și mai catifelat. Nu este baricat.

## RECUNOAȘTERE INTERNACIONALĂ

Intl. Wine Contest Bucharest 2008 - aur



**BUDUREASCA**  
VINURI NOBILE ROMĂNEȘTI