

**CABERNET SAUVIGNON
/ MERLOT 2008**
D.O.C. Mehedinți Corcova

Soi: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50%

Alcool: 13,5%

Zahăr rezidual: <2g/l, SEC.

Originea strugurilor: Ferma Jirovel, Sat Jirov,
Comuna Corcova, Jud. Mehedinți.

Tipul terenului: Brun luvic stagnic și gleic

Expoziția: sudică

Altitudine: 250-300 m

Densitatea plantației: 5.555 plante / hectar

Perioada de recoltare: septembrie 08

Fermentația: fermentație la temperatură controlată

3 zile de macerare pre-fermentare

pentru extragerea aromelor și a culorii

Maturare: 12 luni în cisternă.

Producție: 58 000 sticle



Temperatura de servire: 18 gr. C

Culoare: Susținută cu reflecții violet.

Note de degustare: Nas fin, cu note de fructe de pădure,
piper și alune. Merită să fie decantat timp de o jumătate de oră.

În gură, atacul este suplu, proaspăt cu note picante și fructuoase.

Taninii fini permit o senzație gustativă finală catifelată.

Recomandări culinare: carne roșie, brânzeturi maturate.