

JIROV
CABERNET SAUVIGNON 2010
D.O.C. Mehedinți Corcova

Soi: Cabernet Sauvignon 100%

Alcool: 12,9%

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

Fermentația: Fermentație la temperatură controlată
5 zile de macerare pre-fermentare pentru extragerea
aromelor și culorii

Maturare: 50% din volum - 12 luni în butoaie de stejar franțuzesc
50% din volum - 12 luni în cisterne de inox

Temperatura de servire: 18 gr. Celsius

Culoare: Susținută cu reflexii violet

Note de degustare: Specifice soiului Cabernet sunt notele de coacăze negre,
piper și de fân proaspăt cosit. Gust bine structurat, datorită conținutului
bogat în tanini

Recomandări culinare: Carne roșie și brânzeturi maturate

