



PRENDINA

CABERNET IGT

ÅRGÅNG: 2016

ART. NR. 73496

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

45 % Cabernet Sauvignon, 45 % Cabernet Franc, 10 % Merlot



TILLVERKNING:

Hos Prendina når Cabernet sin fulla mognad i mitten av oktober. Druvorna skördas manuellt, avstjälkas och pressas samma dag. Jäsningen pågår cirka 12 dagar med regelbundna överpumpningar. Temperaturen börjar vid 25° C den första dagen och fortsätter sedan vid 20° C. Den malolaktiska jäsningen görs samtidigt med alkoholjäsningen för att bevara fruktens doftnyanser.



LAGRING:

8 månader i begagnade barriques.



FÄRG:

Rubinröd



DOFT:

Pyrazinernas dofter, svartvinbärsblad, paprika, med frånvaro av örtartade doftämnen.



SMAK:

Fruktigt och saftigt med typiska inslag av svartvinbär, fina tanniner som kommer utvecklas med lagring.



PASSAR TILL:

Utmärkt till kött och maträtter som kräver viner av styrka och struktur. Serveras vid 18° C



ALKOHOLHALT: 14 %

RESTSOCKER: 5,5 g/l

SYRA: 5,1 g/l