

Sigva

Org de Rac Reserve Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 208101/12A

Ursprung: Swartland

Druva: 100% Cabernet Sauvignon

Årgång: 2017

Volym: 750 ml

Förpackning: Glasflaska med naturkork

Kategori: Ekologisk, Rött vin



Smakbeskrivning:

Nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, örter, körsbär, ceder, choklad, kryddor och mynta.

Skörd/Vinifikation:

Skörden ägde rum 24-27 februari år 2015 under en relativt varm dags som tack och lov inte var över 40 grader varm. Druvorna uppnådde full fenol mognad och gav fint koncentrerade och fasta bär. Alla druvor hos Org de Rac skördas för hand och bärs sedan in till vineriet där de kyls ner till 18 grader. Vid denna skörd slet ca 50 plockare med att samla in 25 ton bär.

En första jäsning skedde i två jästankar på 19 samt 10 tusen liter där franska stavar var i kontakt med de pressade druvorna, producenten önskar få till en levande och ungdomlig fatkaraktär.

Passar till:

Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött.