



Teperberg Impression Cabernet Sauvignon

Cena brutto **129,00 zł**

Cena netto **104,88 zł**

Dostępność **Dostępny**

Opis produktu

Głębokie, ciężkie czerwone wino o dojrzałych i bogatych owocach aromatycznych malin i śliwek, przeplatanych zapachami wanilii, mięty, goździków i drewna. Ma pełne ciało i atrakcyjną kombinację kwasowości, goryczy, słodczy i subtelności. Zawartość alkoholu: 14%

Proces produkcji:

Winogrona Cabernet Sauvignon przybyły do winnicy rano po mechanicznym zebraniu. Zostały oddzielone od łodyg i po delikatnym prasowaniu, muszą być przenoszone ze skórkami i nasionami do zbiorników ze stali nierdzewnej, aby rozpocząć fermentację. Fermentację przeprowadza się przez 7 dni w temperaturze 28 °C, w różnych warunkach wymaganych do wytworzenia koloru, smaków i aromatów typowych dla tej odmiany.

Po zakończeniu fermentacji winogrona są delikatnie prasowane w prasie pneumatycznej i przenoszone do izolowanego zbiornika ze stali nierdzewnej, aby rozpocząć naturalną fermentację malolaktyczną, która jest procesem fermentacji mającym na celu stabilizację i zmiękczenie wina. Po zakończeniu fermentacji malolaktycznej wino jest przenoszone do francuskich beczek dębowych i dojrzewa przez sześć miesięcy.