



Teperberg Essence Cabernet Sauvignon

Cena brutto **275,00 zł**

Cena netto **223,58 zł**

Dostępność **Dostępny**

Opis produktu

Cabernet Sauvignon Essence jest produktem dwóch wielkich winnic położonych w Górnej Galilei i Wzgórzach Ephraim. Każdy z nich przyczynia się do dramatycznego charakteru wina i doprowadził do stworzenia pełnego, głębokiego i harmonijnego wina.

Proces produkcji:

Winogrona Cabernet Sauvignon zbierano z każdej winnicy oddzielnie w nocy w optymalnym czasie na zbiorach i przybył do winnicy we wczesnych godzinach porannych.

Po łagodnym zmiżdżeniu winogrona Cabernet Sauvignon przeniesiono do schłodzonego zbiornika ze stali nierdzewnej na mrożenie przed fermentacją alkoholową. Po zakończeniu zimnego namoczenia proces fermentacji alkoholowej rozpoczął się w temperaturze 28 °C, przy zastosowaniu różnych systemów pompowania w celu ekstrakcji kolorów, aromatów i smaków. Po fermentacji alkoholowej wino było nasączone skórkami przez 8 dni. Po zakończeniu rozszerzonej maceracji winogrona powoli wcisnęły się z niskim ciśnieniem do zbiornika ze stali nierdzewnej w celu fermentacji malolaktycznej, która stabilizuje i zmiękcza wino.

Po fermentacji malolaktycznej wino zaczęło 18-miesięczny proces dojrzewania w nowych francuskich beczkach drewnianych dębowych. Proces ten odbywa się oddzielnie dla każdego z winnic. Podczas procesu dojrzewania wszystkie beczki zostały skosztowane, a ostateczna mieszanka została skomponowana, aby odzwierciedlić właściwy skład obu winnic w ostatecznym winie. Po procesie dojrzewania wino było butelkowane i nadal dojrzewało przez kolejne 10 miesięcy przed ich uwolnieniem.