



KIIO Cabernet DOC Riserva

OBSAH ALKOHOLU: 14.00 %

SLOŽENÍ: CABERNET SAUVIGNON 100%

ROČNÍ PRODUKCE: 3.800 lahví

METODA PĚSTOVÁNÍ : silvoz

OBLAST a POLOHA VINIC:

lokality Sarcedo, vinice Belmonte
kopcovité vinice s jílovitým podložím, orientovány na jihovýchod

SKLIZEŇ:

ruční do košů po 3 kg

VINIFIKACE A DOZRÁVÁNÍ:

fermentace v tancích 5000 kg, 8 denní macerace,
10 měsíců ve 20hl dubových sudech a barikových
sudech, plněno do lahví bez stabilizace a bez filtrace

CHARAKTERISTIKA A DOPORUČENÉ POKRMY:

rubínově červená tmná barva, intenzivní vůně po
červeném ovoci, chuť vyvážená s jemnou tříslovinou,
mimořádně elegantní.

Skvěle doplňuje červená masa nebo zvěřinu.

Teplota k servírování 18°C.

