



## ALIRA Grand Vin Cabernet Sauvignon 2011

A doua recoltă din vie tânără. 100% Cabernet Sauvignon.

13.5% vol. alc.

### Procesul de vinificație

Strugurii sunt culeși manual, fiind apoi selectați cu atenție pe mesele de sortare. Macerarea la rece a boabelor de struguri durează între 3 și 5 zile, la temperatura controlată de 14 °C. Fermentația alcoolică (100% prin adăugare de drojdii selecționate) este controlată la 26-28 °C între 6-8 zile, urmată apoi de macerarea la cald (termo-macerare) între 15-20 zile.

### Maturare

50% din vin a fost maturat în baricuri de stejar franțuzesc la a doua utilizare, restul în baric de stejar franțuzesc la a treia utilizare, timp de 14 luni.

**Ediție limitată: 17 500 sticle.**

### Trăsături organoleptice

Creat din struguri supra-copti, acest Cabernet Sauvignon tipic emană arome masculine de mure și mentă. Gustul este dens, cu note de lemn dulce, iar spre final se fac simțite taninurile ferme, fine și longevive.

### Info servire

Poate fi savurat acum, după decantare, sau poate fi lăsat la învechit timp de 5-8 ani.

Vă rugăm să scanați codul 2D/QR de pe contraetichetă sau să vizitați site-ul nostru pentru ultimele sfaturi de servire.

### Premii

Noiembrie 2013, Premiile de Excelență Vinul.Ro: Medalie de **AUR**.



*ALIRA Grand Vin  
Cabernet Sauvignon 2011*

