

COMPETITION

FABULOUS

CABERNET FRANC

2021



Vinifikacija

Competition Fabulous napravljen je od čistog kaberne franka od selektivno ručno branih grozdova sa odabranih vinogradskih parcela. Nakon blagog drobljenja grožđa, kaša fermentira u inox tankovima i zatim odležava u francuskim baricima 12 meseci. Pojedinačni barici su pod stalnim nadzorom i flaširaju se samo sadržaji iz najistaknutijih buradi. Mlado vino zatim odležava u boci oko godinu dana.

O vinu

Intenzivna rubin crvena boja sa ljubičastim odsjajima. Koncentrisani, tamni buket bobica, podstaknut izuzetno zavodljivim nijansama prženih aroma kao što su kafa i crna čokolada. Veoma izražajan i pun karakter. Na njevcima snažno, veoma gusto i prefinjeno. Odlično i veoma precizno strukturisano, sa sitnozrnim taninima i puno sočnosti. Arome u nosu su potvrđene na njevcima. Aromatično složen i veoma postojan završetak. Odlično vino najbolje klase.

Serviranje

Fabulous treba služiti u kaberne čaši većeg tela na temperaturi od 16° do 18°.



100%
Cabernet Sauvignon



14,0%



Srbija



Negotinska Krajina



Bukovsko brdo



750ml



2021.



Malolaktička
fermentacija u bariku



12 meseca u bariku
12 meseci u boci



Kiselina 5,36 g/L



pH 3,65



Šećer 1,2 g/L



Crveno



Rubin crvena



Voćne arome, aroma kafe
i crne čokolade



Gusto sa sitnozrnim taninima
i puno sočnosti



Crvena mesa i divljač

trasko.rs