

# FABULOUS

## CABERNET SAUVIGNON

2021

### Vinifikacija

Fabulous Cabernet Sauvignon napravljen je od čistog kaberne sovinjona od selektivno ručno branih grozdova. 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 i odležava u boci oko godinu dana.

### O vinu

Definiše ga gusta rubin crvena boja. Intenzivan, složen na nosu. Dominiraju arome kafa, crne čokolade, zrele trešnje. Snažno na nepcu, sa lepo izbalansiranom, sočnom strukturom. Bogat finoćom i preciznošću. Jaki tanini odličnog kvaliteta. Dug, aromatično i postojan završetak. Fabulos pokazuje nepogrešiv karakter sorte grožđa, ali u isto vreme i snažan indetitet Negotinske krajine.

### 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 4,96 g/L



pH 3,75



Šećer 2,5 g/L



Crveno



Rubin crvena



Voćne arome, aroma kafe  
i crne čokolade



Snažno na nepcu, sa lepo  
izbalansiranom, sočnom strukturom.



Crvena mesa i divljač, gulaš  
od teletine, kao i fino sušeno meso  
poput šunke ili pršute