



PASQUA LUI' CABERNET SAUVIGNON

Pasqua - vīndari trīs paaudzēs! Pasqua vīna darītava dibināta 1925. gadā kā ģimenes uzņēmums un tāds arī palicis līdz pat mūsdienām. Šī ģimene ir pratusi mainīties līdz laikam, saglabājot tās senās tradīcijas, kas to padarīja izcilu jau sākumā. Katrā Pasqua vīnā ir atrodama maza daļiņa šīs ģimenes kaislības!

Tilpums

0.75 L

Bottle volume

Quantity



50% Cabernet Sauvignon vīnogu ir daļēji žāvētas. Pēc lēnas fermentācijas tērauda tvertnēs kontrolētā temperatūrā notiek īsa mizu macerācija. Kad fermentācija ir pabeigta, vīns tiek izturēts 12 mēnešus franču ozolkoka mucās, kuras iepriekš tika izmantotas konjaka ražošanā. Šīs mucas ir 10 gadus vecas un ir izmantotas izcilu konjaku ražošanai, piemēram, Hennessy XO, Napoleon III, Paradis.

Garša un aromāts

Bagātīgs, spēcīgs un sarežģīts pēc garšas vīns ar tumšu augļu profilu. Konjaka mucu izmantošana rada vaniļas, garšvielu aromātus, ļoti saldus, bet smalkus. Garšas buķetē redzamas maskarpones tartes notis ar rumu, mandelēm, kaltētiem augiem, žāvētām plūmēm, sienu. Ļoti maigi un samtaini tanīni. Pēcgarša ir maiga, pilna ar kokosriekstu, vaniļas, dūmu notīm.

Pasniegšana

Lieliski piemērots sarkanai gaļai, BBQ, medījumiem. Pasniegt 18°C temperatūrā.

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Sarkanvīns
ALKOHOLA SATURS	15,5 %
KORĶIS	Dabīgais korķis
VALSTS	Itālija
VĪNOGU ŠĶIRNES	Cabernet Sauvignon
IEPAKOJUMS	Stikla pudele
RAŽOTĀJS	Pasqua Vigneti E Cantine Spa
REĢIONS / KLASIFIKĀCIJA	Venetto
SALDUMS / PILNĪBA	Sauss