



DE MULLER



Cabernet Sauvignon

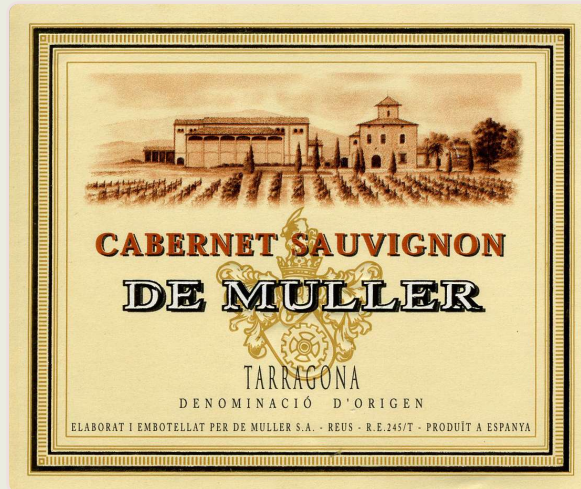
Ficha de degustació

Produït exclusivament amb raïms de Cabernet Sauvignon, el rei de les varietats, és un exemple perfecte per a descobrir la qualitat que pot assolir un vi procedent de les nostres vinyes de Cabernet Sauvignon, en la finca de Mas de Valls.

Bell i intens color vermell picota, amb meravellosos ribets granats. Aroma extraordinàriament ric i complex, d'on sobresurten notes fruiteres a mores i cassis.

Sobre una base plenament varietal, d'on es destaquen aromes lleugers a espècies, a clau i pebre negre, i subtils vegetals, a pebrot verd. Magistralment estructurat, vellutat i rodó, amb cos, elegant i polit. Notes a fruites del bosc, sobre un fons ricament vegetal i amb tons d'espècies, tot en conjunt subratllat i polit per una perfecta integració de la fusta, procedent del seu temps de criança. Que es diagnostica una millora progressiva en ampolla. Acompanyant extraordinari d'una gran varietat de plats, patés, embotits ibèrics, formatges, salses picants, tot tipus de carns, caça, ...

Etiquetes



Dades tècniques

Percentatges de varietats: 100% Cabernet Sauvignon.

Grau alcohòlic: 13.5%

Acidesa total: 5.85 g/l

Sucre Residual: 1.2 g/l

Temps aconsellat de conservació: Consumir preferentment abans de 6 anys.

Temperatura aconsellada de conservació: 14/16°C

Temperatura aconsellada de consumició: en cambra, entre 16 i 18°C

Des del començament...

Les nostres vinyes es conreen en espatllera i són podades amb doble cordó en Royat. Després de realitzar els més estrictes controls de maduració, el nostre Cabernet Sauvignon aconsegueix el seu punt màxim de maduració a finals de setembre.

Fermentem i macerem curosament aquesta extraordinària varietat a una temperatura controlada al voltant dels 26°C durant 18 dies. La malolàctica succeeix de manera espontània i natural en dipòsits d'acer inoxidable, on es cria el vi durant 12 mesos. Un cop embotellat, abans de la seva comercialització, reposa fins aconseguir el seu sofisticat bouquet.