



Salentein Numina Cabernet Franc

Omschrijving

Deze Numina heeft in de neus aroma's van zwart fruit, chocolade en vanille. De smaak is het beste te omschrijven als vol en robuust, naast het zwart fruit proeft u cederhout en een kruidigheid die kenmerkend is voor de Cabernet Franc. De fijne afdronk zal u niet onbewogen laten.

Druivensoort(en)

Cabernet Franc

Vinificatie

Het vergistingsproces vindt plaats op een temperatuur tussen de 26-29°C. Na 12 dagen is al het suiker omgezet in alcohol, het sap mag desondanks nog 10 dagen in contact blijven met de schilletjes, om zo nog extra smaak en tannine te onttrekken.

Ligging

Gelegen in sub regio Uco Vallei, uit de regio Mendoza, mag men bij Bodegas Salentein met recht spreken van een unieke locatie. De naam van de wijngaard voor de Numina wijn is 'El Oasis'. Deze wijngaard is het laagst gelegen, maar heeft het langste groeiseizoen, zo krijgt u een mooie rijpe Cabernet Franc voorgeschoteld.

Spijsadvies

Deze krachtige maar elegante wijn is een voortreffelijke partner bij stevig rood vlees en gerijpte half harde kazen.

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0469191
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	14,5
Jaar:	2014
Streek:	Mendoza
Appellatie:	Valle de Uco - Mendoza
Wijnhuis:	Bodegas Salentein