

Salentein Primus Cabernet Sauvignon

Omschrijving

Met een prachtig robijnrode kleur en een aantrekkelijke blauwe gloed heeft deze Primus van Salentein iets magisch. Het is de voorbode voor intense aroma's van zwarte bes, peper en specerijen. De verfijnde structuur wordt ondersteund door krachtige tannine en fijne verfrissende zuren, het vervolgt zijn weg in een heerlijk lange afdronk.

Druivensoort(en)

Cabernet Sauvignon

Vinificatie

De Primus wordt alleen in de goede jaren gemaakt, als de kwaliteit van de oogst tegen valt wordt er voor gekozen om het sap te gebruiken voor wijnen in een lagere range. Zo zult u nooit een Primus proeven uit een slecht jaar.

De helft most rijp in nieuwe Franse eikenvaten van 225 liter, de overige druiven vergisten in een vat van 7000 liter. Deze twee stijlen van vergisten geven de wijn extra diversiteit en complexiteit in de fles, samen rijpt de wijn voor maar liefst 18 maanden alvorens hij gebotteld wordt.

Herkomst

Op beste locaties van het 'El Oasis' Estate groeien de Cabernet Sauvignon druiven voor de Primus van Salentein. Op 1150 meter boven zeeniveau hebben de druivenstokken een lang groeiseizoen wat ze de kans geeft rijp en krachtig fruit te ontwikkelen.

Eettips

Deze Cabernet Sauvignon uit de Primus range is een Perfecte begeleider van gegrilde eendenborst, biefstuk of geroosterde lamsgerechten.

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0469321
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	14,5
Jaar:	2013
Streek:	Mendoza
Appellatie:	Valle de Uco - Mendoza
Wijnhuis:	Bodegas Salentein

