



TERRAZAS

de los Andes

CABERNET SAUVIGNON | 2017

PROFIL

15 %

Alkoholgehalt

14-16 °C

Serviertemperatur

10 Jahre

Reifepotential



Höhenlage
980 Meter



Vielfalt
Cabernet Sauvignon



Weinberg Lage
Perdriel und Eugenio
Bustos, Uco Valley

DAS JAHR 2017



Der Frühling 2017 brachte ungewöhnlich hohe Durchschnittstemperaturen. Zusätzlich waren die minimalen Temperaturen über dem jährlichen Durchschnitt, was frühe phänologische Zyklen und einen frühen Reifebeginn brachten. Der trockene Jahresanfang wandelte sich in einen sehr regnerischen Sommer. Dementsprechend war der Herbst angenehm, lang und frostfrei. Dank der niedrigen Temperaturen während des Reifungsprozesses entstand ein frischer, aromatischer Wein: Ausgewogene Säure, starke Geschmackskonzentration und natürliche Saftigkeit im Mund.

VINIFIKATION



Die Trauben wurden im April von Hand gelesen. Nach der Gärung im Tank lagert der Wein 12 bis 14 Monate in französischen Eichenfässern, um die besondere Ausdruckskraft und Fülle des Cabernet Sauvignons zu erhalten. Anschließend reift der Wein weitere 6 Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSNOTIZ



FARBE:
Intensives granatrot mit violetten Schattierungen

AN DER NASE:
würzige und rauchige Noten mit Thymian und Kirsche-Liquör

AM GAUMEN:
sanfter und vollmundiger Wein, der durch seine Saftigkeit und einen langen, angenehmen und präzisen Abgang auffällt

SPEISEEMPFEHLUNG

Ideal zu Tagliatelle alla Puttanesca, als Hauptgericht zu Lammgerichten mit Minze, wie auch zu einem Pudding mit roten Früchten.

