

# Capris Cabernet sauvignon

Capris Cabernet Sauvignon ima klasično intenzivno rubinasto barvo, s katero že razodeva zapeljivo cvetico rdečega sadja, črnega ribeza, likviricijo ter nežne zaznave popra. Na okusu najdemo bogastvo različnih gozdnih sadežev; v ospredju so prepoznavnejše maline in temne češnje.

## Opis vina:

- Sorta: Cabernet sauvignon
- Vrsta tal: eocenski fliš, sestavljen iz plasti laporja in peščenjaka
- Lega: Debeli rtič in Hrvatini – eocenski fliš z laporjem in peščenjakom
- Trgatev: Izključno ročna trgatev v začetku meseca oktobra
- Predelava: Razpepljano grozdje maceriramo od 10 do 14 dni pri temperaturi med 23 in 27 °C. Po stiskanju in opravljenem biološkem razkisu vino zori 18 mesecev delno v posodi iz nerjavečega jekla ter v barrique sodčkah iz francoskega in slavonskega hrasta.
- Potencial zorenja: 3-5 let
- Barva: Vino ima srednje intenzivno rubinasto barvo.
- Vonj: Vonj je zrelo saden. Spominja na zrelo rdeče sadje, črni ribez, likviricijo in rahle zaznave popra. Večmesečno zorenje v posodi iz nerjavečega jekla je omogočilo ohranitev sadno – sortnega karakterja, zorenje v leseni posodi pa je doprineslo h kompleksnosti tega vina.
- Okus: V okusu je polno, izkazuje sortnost in dobro mero zrelih taninov. Vino je suho, a kljub temu se zazna prijetno sladkast karakter, ki se končuje s sadno in rahlo pikantno noto.
- Priporočilo k hrani: Odlično se poda k rdečemu mesu, divjačini, srednje zrelim sirom, florentincu, raznim biftkom, pikantnim omakam ...
- Temperatura serviranja: Od 14 do 16°C.



Količina / Pakiranje: 0,75 l  
Stopnja sladkorja: Suho