

Grand Cabernet Villa Chab

ročník 2018



Hrozno na výrobu vína pochádza z vinohradníckej obce Čebovce, z honu Čebovské vinohrady pri kríži. Hrozno bolo technologicky perfektne vyzreté s optimálnym obsahom kyselín. Víno kvasilo vo fermentačných tankoch pri teplote 20°C. Po kvasení zrelo 6 mesiacov v nerezových nádobách a následne 12 mesiacov v dubových sudoch.



Vlastnosti vína

Farba vína je sýto rubínovo-červená. Vôňa vína je intenzívna s prevládajúcimi tónmi čiernych lesných plodov a višní. Chuť je plná a dlhá s intenzívnymi príjemnými tanínmi. Harmónia vína sa bude vekom prehĺbovať. Víno má zrecí potenciál 15–18 rokov.



Gastronómia

V gastronómii sa hodí k rôznym úpravám diviny a steakom.



Teplota podávania 16–18°C.

Technické parametre

Víno: červené, suché

Dátum zberu: 18.10.2018

Cukornatosť hrozna: 25,0 °NM

Zvyškový cukor: 3,8 g/l

Celkové kyseliny: 5,7 g/l

Obsah alkoholu: 15,0 %

