



GRIMAU

Cabernet Sauvignon



Informació sobre el vi:

Denominació d'Origen: Penedès.

Varietats de Raïms: Aquest gran vi, ha estat elaborat exclusivament amb la varietat negra Cabernet Sauvignon.

Elaboració: Després d'un estricte control de qualitat, es van escollir només els millors raïms per a la posterior elaboració. La fermentació i la maceració del vi va tenir lloc en els propis dipòsits d'acer inoxidable, on el vi va adquirir un color intens i la seva particularitat. La fermentació es va produir durant 20 dies amb control de la temperatura a 28°C per afavorir el seu perfecte desenvolupament. Posteriorment, el vi s'introduirà en ampolla, on romandrà un mínim de 18 mesos, en absolut silenci en la foscor del celler. El taponat realitzat és de suro natural de 1^a qualitat, per poder preservar tots els aromes i sabors del propi vi.

Fitxa de degustació:

Color: Vermell Rubí intens amb reflexos teula.

Aroma: D'aroma complex, destaquen les notes d'espècies, vainilla i canyella, sobre un fons que recorda les groselles, esbarzer i la cirera negra.

Gust: De considerable estructura, amb cos però delicat, rodó en boca sense astringència, sensació d'opulència al paladar i persistent.

Gastronomia:

És un vi indicat per a plats a força de carns. Molt recomanat també per la seva ingestió amb formatges i embotits guarits. Es recomana servir a 18° C.



VINS



Chardonnay



Sauvignon



Rubicundus



Blanc de blancs



Rosat merlot