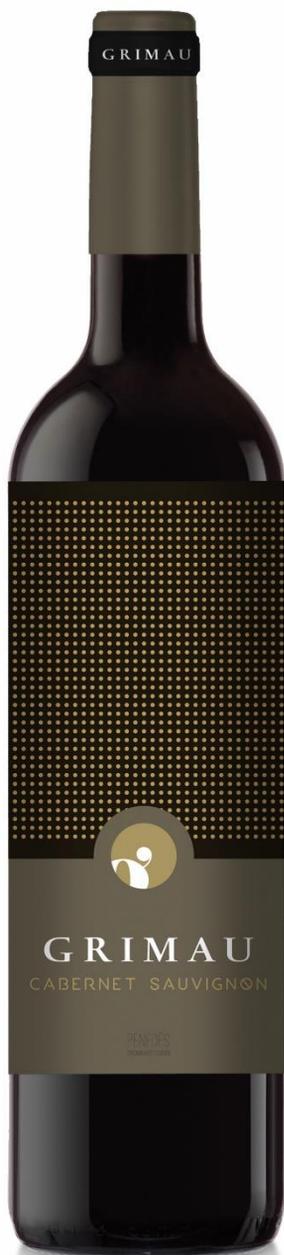




GRIMAU

Cabernet Sauvignon



Información sobre el vino:

D.O.: Penedés

Variedades de Uva: Cabernet Sauvignon.

De nuestra viña de cabernet sauvignon y después de un año de mimos y cuidados, obtenemos estas preciadas uvas que se convierten en este fantástico vino.

Elaboración: Este es la parte más sorprendente de este vino. Desde antaño los elaboradores han relacionado a la uva cabernet con la madera diseñando así unos vinos con pasos por barrica largos y muy tánicos. Nosotros hemos aportado por esta uva tal cuál es, por este motivo les presentamos un vino del año, con una increíble nariz y una boca deliciosa. Simplemente cabernet.

Nota de Cata:

Color: Muy intenso: rojo oscuro, rubí, con notas violáceas.

Aroma: Al no haber pasado por barrica, en nariz tenemos una explosión de frutas que se integran a medida que se va abriendo con el aroma típico a especias, concretamente pimienta.

Gusto: Es un vino de gran complejidad y distinción. Equilibrado entre su elegante aroma de bosque y sus matices de cereza y pimienta. Post gusto largo, muy agradable y aterciopelado.

Gastronomía:

Es un vino indicado para platos a base de carnes, salseados y platos de cuchara contundentes. Muy recomendado también para disfrutarlo con quesos y embutidos curados.

Se recomienda servirlo a 18° C.

GRIMAU

Barri del Sant Sepulcre, s/n · 08734 Olèrdola · Barcelona · T. 93 891 80 31 · F. 93 891 01 02 · grimau@grimau.com