

Ten Barrels Cabernet Sauvignon 2006



Премиум суво црвено вино добиено од 100% внимателно одбрано грозје од сортата Cabernet Sauvignon од скопското виногорје. Виното се одликува со рубин црвена боја, добра подвижност и кристална бистрина. Процесот на 22-месечно одлежување и созревање во нови дабови буриња од 225 литри резултира со комплексен овошно-зачински мирис, во комбинација со арома на ванила и дим со дискретни нијанси на ментол и каранфилче. Вкусот е полн и добро избалансиран, со изразена танинска структура и хармонична свежина која на ова вино му дава живост и долготрајна завршица. Грижливото одлежување на подолг период, ќе му даде на ова вино дополнителна комплексност.

Се препорачува да се консумира на температура од 14-16°C, во комбинација со специјалитети од црвено месо, дивеч, јаки сирења и друга зачинета храна. Препорачливо е виното да се декантира пред послужување.

Полнето: Јануари, 2009

НАГРАДИ:

- Vino Ljubljana 2009, Шампион на црвени вина
- Mundus Vini 2009, Злато
- Decanter World Wine Awards 2009, Бронза