

Alamos Cabernet Sauvignon



KRAJ	Argentyna
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Uco Valley
SZCZEP	Cabernet Sauvignon
RODZAJ	Wytrawne
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	James Suckling 91 punktów

Aromat:

Granatowy kolor z czerwoną poświatą. Aromaty czerwonych miękkich owoców, z nutą cygar i skóry.

Smak:

W ustach pełne i miękkie, z posmakiem czerwonej i czarnej porzeczki, nutą słodkich przypraw i odrobiną świeżej mięty. Delikatnie wytrawne taniny na finiszu.

Potrawy:

Gulasz wieprzowy, karkówka pieczona

Więcej informacji:

Po fermentacji wino dojrzewa przez okres 6-8 miesięcy w dębowych beczkach kilkukrotnego użycia.

Alamos to jedna z najbardziej rozpoznawalnych argentyńskich marek winiarskich, należąca do słynnej rodziny **Catena**, od ponad 120 lat związanej z rozwojem winiarstwa w Mendozie. Wina powstają z winogron dojrzewających w wysoko położonych winnicach u podnóża Andów, gdzie intensywne słońce, chłodne noce i suche powietrze sprzyjają uzyskaniu dojrzałego owocu przy zachowaniu naturalnej świeżości. Portfolio Alamos obejmuje najważniejsze odmiany Argentyny, z **Malbkiem** na czele, a także Cabernet Sauvignon, Chardonnay i Torrontés. Styl marki łączy **soczysty owoc, wyrazisty charakter i łatwość picia**, oferując przy tym znakomitą relację jakości do ceny. Alamos to doskonałe wprowadzenie do świata win Mendozy – autentyczne, przystępne i stworzone zarówno do codziennej kuchni, jak i spotkań przy winie.