

SOLERGIBERT CABERNET RESERVA

Varietats de raïm:

Cabernet Sauvignon i cabernet franc

Elaboració: Veremat en el seu punt òptim de maduració, fermentat i macerat durant 15 dies en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada, té una criança de 12 mesos en bótes de roure americà i francès i després, un llarg repòs mínim de 48 mesos a l'ampolla.

Tast: Presenta un color granat de capa mitja, amb aroma intens i net, té un bon equilibri fruita fusta, on destaquen fruits vermells i espècies amb un fonsumat. Ben estructurat i rodó, el fa suau d'entrada i dens en boca.

Maridatge: Perfecte per acompanyar carns blanques i vermelles (conill, pollastre, xai, vedella...) degut a la suavitat ben combinada amb l'estructura. Pot acompanyar formatges des d'un semi de vaca fins als mes contundents secs d'ovella, que els suavitzarà respectant el seu gust. També pot harmonitzar amb peixos intensos (bacallà, tonyina, peix espasa...)

Recomanacions: Aconsellem servir-lo a una temperatura entre els 14°C i els 16°C.