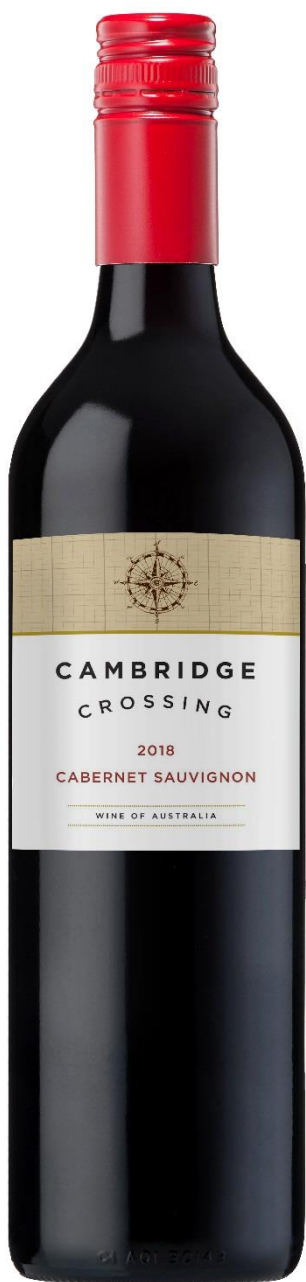


# CABERNET SAUVIGNON CAMBRIDGE CROSSING

## КАБЕРНЕ СОВИЊОН КЭМБРИДЖ ГРОССИНГ



### Вино красное сухое

**Зона производства:** Австралия, Южная Австралия

**Способ сбора урожая:** механический

**Возраст лоз:** 35 лет

**Сорта винограда:** 100% Каберне Совиньон

**Содержание алкоголя:** 13,5%

**Объем:** 0,75л

Хозяйство принадлежит старейшей семейной винодельне Австралии, основанной в 1849 году. Уже пятое поколение занимается производством вина. На этикетке изображен маршрут торговли австралийского вина. Бочки сплавлялись вдоль реки Кэм до побережья для дальнейшего экспорта в Англию.

**Терруар:** на виноградниках преобладают песчаные почвы с известняковой подушкой, что позволяет лозе хорошо контролировать водный баланс на протяжении всего вегетативного периода. Благодаря влаге, которая накапливается в почве во время весеннего периода, виноград останется на лозе дополнительно 3-4 недели, что позволит идеально развиваться аромату и вкусу вина.

**Винификация:** урожай собирается механическим способом по мере созревания ягод, не допуская их перезревания. Ферментация проходит при контролируемой температуре 22-26 градусов в течении недели. При производстве применяется яблочно-молочное брожение.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** бордовый с яркими фиолетовыми оттенками.

**Аромат:** темных ягод, черносмородинового ликера.

**Вкус:** щедрый, богатый, с выраженными тонами ягодного джема и спелой сливы.

**Гастрономические рекомендации:** превосходно подходит к насыщенным блюдам из красного мяса, включая стейки и мясо на гриле. Температура подачи: 16-18 °С.