



HOW
House of Wine

Phant - Cabernet Sauvignon

Značka	PHANT - registrovaná značka společnosti House of Wine
Region	Western Cape
Odrůda	100% Cabernet Sauvignon
Ročník	2011
Vinař	Riaan Möller
Datum sklizně	Duben 2011
Zrání	Zrálo v sudech z francouzského dubu po dobu 6 měsíců.
Doporučená doba konzumace	2012 - 2017 *
Alkohol	13,62 %
Zbytkový cukr	4,8 g / l
Kyselinka	5,6 g / l
Cukernatost při sběru	24 Brix
Styl	Suché červené víno.
Výnosnost	6 t / ha
Popis	Chuť zralého černého rybízu, borůvek a švestek se podpořené tóny oliv, sušených bylin a náznakem cedrového dřeva; chuťově vyvážené víno s dlouhotrvajícím dozíváním.
Vinifikace	Hrozny z vybraných svazků vinice byly ručně sklizeny při dosažení optimální zralosti, pečlivě vytříděny, jemně rozmačkány a ochlazeny na teplotu 10-12°C. Máčení v chladu předcházelo kvašení při regulované teplotě.
Párování	Jehněčí či hovězí pečeně, vyztřelé tvrdé sýry, například čedarového typu.

* Termín "doporučená doba konzumace" byl zaveden, aby pomohl milovníkům vína v orientaci při nákupu archivních vín. Vína otevřená později nejsou v žádném případě zkažená, pouze podle našich odborných znalostí doporučujeme konzumaci před tímto datem, kdy vína dosahují optimální zralosti.