



HOW
House of Wine

Fangalo červené

Značka	Fangalo - registrovaná značka společnosti House of Wine
Region	Western Cape
Odrůda	43% Cabernet Franc, 37% Cinsaut, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Ruby Cabernet
Ročník	2012
Vinař	Alistair Rimmel
Datum sklizně	Duben 2012
Zrání	
Doporučená doba konzumace	2014 - 2017 *
Alkohol	14,77 %
Zbytkový cukr	1,89 g / l
Kyselinka	5,19 g / l
Cukernatost při sběru	24 Brix
Styl	Suché červené víno víno.
Výnosnost	6 - 8 t / ha
Popis	Lehké červené víno s vůní na sluníčku uzrálých švestek; jemně zakulacené a snadno pitelné díky své jemnosti.
Vinifikace	Hrozny byly sklizeny při dosažení optimální zralosti poté odstopkovány a jemně rozmačkány. Kvasí při 20 -24 °C po dobu 8-12 dnů.
Párování	Červené maso, jako je grilovaná svíčková s omáčkou z červeného vína, smažený sýr, kachní maso.

* 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.