



**HOW**  
House of Wine

## Glen Carlou Cabernet Sauvignon

<b>Značka</b>	Glen Carlou
<b>Region</b>	Paarl
<b>Odrůda</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Ročník</b>	2011
<b>Vinař</b>	Arco Laarman
<b>Datum sklizně</b>	Únor / Březen 2011
<b>Zrání</b>	15 měsíců
<b>Doporučená doba konzumace</b>	2013 - 2020 *
<b>Alkohol</b>	14,5 %
<b>Zbytkový cukr</b>	1,61 g / l
<b>Kyselinka</b>	6,1 g / l
<b>Cukernatost při sběru</b>	24 Brix
<b>Styl</b>	Suché červené víno.
<b>Výnosnost</b>	8 - 10 t/ha
<b>Popis</b>	Výrazné aroma zralých švestek, třešní, černého rybízu a tabáku; dobře vyvážená kyselinka a jemná taninová struktura vytvářejí harmonickou chuť s dlouhým zakončením.
<b>Vinifikace</b>	Hrozny jsou ručně sklizeny, odstopkovány a jemně rozmačkány. Fermentace probíhá na slupkách v otevřených fermentorech z nerezavé oceli, kde jsou třikrát denně promíchávány. Víno zrálo po dobu 15 měsíců ve francouzských barrique sudech. Byly použity podruhé a potřetí plněné sudy, aby byla docílena vyvážená chuť.
<b>Párování</b>	Pečená kachna nebo husa, zvěřina, steak.

\* 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.