



**VIDA
SALVAJE**

VIDA SALVAJE Cabernet Sauvignon

Rebsorte

100 % Cabernet Sauvignon

Weingärten

Ausgewählte Weingärten in der Region Maipú in Mendoza

Boden

Schwemmböden

Vinifikation

Handlese in Kisten Mitte April

Entrappung

Mazeration

Pneumatische Pressung

Gärung 10 Tage im Edelstahltank

Mikrooxidation

Malolaktische Gärung

Lagerung 6 Monate im Tank

Filtration - Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,8 %vol.

Restsüße 4,1 g/l

Gesamtsäure 5,3 g/l

Verkostungsnotizen.

Intensives Purpurrot. Würzige Noten von Kräutern, Gewürzen und Waldfrüchten. Angenehme, ausgeglichene Tannine. Trocken.

Empfehlung

Zu Fleischgerichten und kräftigem Käse.

Serviertemperatur: 16-18° C

J.M. HÖFFERLE Internationale Handelsgesellschaft mbH
Der Südamerika-Weinspezialist

Lokstedter Steindamm 33a · D- 22529 Hamburg
Fon: 0 40 – 54 88 70 70 · Telefax: 040 – 48 30 56
Email: info@hoefferle.de · Web: www.hoefferle.de