

LA JARA

ORGANIC WINE

EXIMIA Family Selection



EXIMIA, « extraordinaire » en latin, est le mot que nous avons choisi pour qualifier le raisin utilisé pour créer la Family Selection La Jara.

Chaque grappe est sélectionnée avec attention afin qu'elles représentent la vraie essence des raisins extraordinaires produits dans nos vignobles biologiques.



ART. 752

CABERNET SAUVIGNON

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- CÉPAGES : 100 % cabernet sauvignon
- SYSTÈME D'ÉLEVAGE : Sylvoz
- RENDEMENT : 50-60q
- ZONE DE PRODUCTION : Frattina (PN) - Friuli Venezia-Giulia
- AFFINEMENT EN BOUTEILLE : 4-5 mois.
- TEMPÉRATURE DE SERVICE : 18-19 °C
- FORMATS DISPONIBLES : 0,75 L
- BOÎTE POUR BOUTEILLES DE 0,75 L : Caisse de 6 bouteilles

SPÉCIFICATIONS ANALYTIQUES

- DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13 % - 13,5 % Alc./Vol.
- ACIDITÉ TOTALE : 4,63 g/L
- SUCRE RÉSIDUEL : 2,25 g/L

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Le cabernet sauvignon est récolté durant la première quinzaine d'octobre. Une fois arrivé dans la cave, il est légèrement pressé. Le jus de goutte subit une fermentation alcoolique dans une cuve en acier inoxydable dont la température est contrôlée. Une fois la fermentation terminée, un unique soutirage est réalisé en l'absence totale d'oxygène afin de préserver la fraîcheur et l'arôme. Le vin repose ensuite sur lies fines pendant 2 - 3 mois pour une maturation idéale avant la mise en bouteille.

NOTES DE DÉGUSTATION

- COULEUR: Rouge rubis intense.
- BOUQUET: Intense avec une pointe de fruits rouges, tels que la mûre, le cassis, la cerise et la prune.
- SAVEUR: Fraîche, vive et fascinante, avec une légère touche d'épices avec le poivre noir et la cannelle. Bonne persistance et tanins doux.
- CONSEILS DE DÉGUSTATION : Gibier, viande grillée, charcuterie et fromages affinés.