



## Gouguenheim Valle Escondido Cabernet Sauvignon

### Algemeen

Wijn gemaakt van 100% Cabernet Sauvignon-druif. Wijngaarden zijn gelegen in de Uco-Valley, meer bepaald Tupungato, op 1 100 meter hoogte in extreme omstandigheden (hoogte + woestijnklimaat) waardoor de wijn vol en toch elegant is. De extreme hitte zorgt voor volle wijnen en de koude tijdens de nacht zorgt dan weer voor de nodige zuren, die echter mooi versmolten zijn waardoor dit resulteert in een evenwichtige, elegante wijn.

Om de scherpe kantjes nog een beetje af te slijpen wordt er nog een rijping op eiken houten vaten voorzien, deels Amerikaanse en Franse eik, deze rijping op vat duurt slechts een 4-tal maanden. Voldoende om de wijn nog een echelon hoger te duwen op de kwaliteitsmeter, hout-impressies worden echter niet storend daar ze op de achtergrond blijven.

De Cabernet Sauvignon-druif staat garant voor wijnen met veel body en sterk karakter. De ontwikkeling van tertiaire aroma's zorgt voor karaktervolle wijnen met meestal veel complexiteit en verouderingsmogelijkheden.

### Soort

Rood complex

### Bodem en ondergrond

Stenen, Zand

### Druif

Cabernet Sauvignon

### Land

Argentinië

### Regio

Uco-Valley

### Jaargang

2018

### Rijping

Oude vaten

### Vatrijping

4 maanden

### Cépage/Assemblage

Mono-cépage

### Kleur

Intens kersenrood met paarse tinten.

### Geur

Een fruitmand met rood en zwart fruit komt ons tegemoet (kersen, bramen) achternagehold door een groene toets (paprika) en een kruidige noot. Daarnaast beginnen nu reeds de tertiaire aroma's te ontwikkelen gaande van chocolade (in combinatie met de kersen zorgt dit voor een mon chérie-effect), koffie, aardse tonen en vanille.



### Smaak

Ook in de mond bevestigen de fruitaroma's maar ook de groene paprika manifesteert zich. Evenwichtige Krachtpatser met frisse fruitzuren waardoor hij nog jeugdig overkomt en tevens het potentieel verraden.

### Gastronomie

Deze krachtige, volle wijn kan de iets complexere gerechten de baas vertrekkende van rundsvlees tot wildgerechten. Door de frisse insteek komt hij minder log over en kan hij ook met zomerse kruidige BBQ's combineren.

### Lekker bij

BBQ, Exotisch vlees, Haarwild, Lamsvlees, Pastagerechten, Rundsvlees, Varkensvlees, Vederwild

### Alcoholgehalte

13.60 %

### Inhoud

750.00 ml/stuk

### Sluiting fles

Kurk

### Minimaal bewaarpotentieel

5 jaar