

CABERNET SAUVIGNON

[kabernet saviňon]

vinařství / winery BOGLE

USA, oblast / region California

Rodinné vinařství s vinicemi v okolí města Clarksburg (cca 100 km severovýchodně od San Francisca), v současnosti vedené šestou generací vlastníků. O kvalitě svědčí řada ocenění od Wine Spectatoru a dalších renomovaných hodnotitelů.

Vína Bogle jsou známá svou vyrovnaností, přístupností a charakterem napříč širokou škálou odrůd.

A family-owned winery with vineyards around the town of Clarksburg (approximately 100 km northeast of San Francisco), currently run by the sixth generation of the family. Its quality is reflected in numerous awards from Wine Spectator and other respected reviewers.

Bogle wines are known for their consistency, approachability, and character across a wide range of varieties.



Apelace/appellation: California

Odrůda/variety: Cabernet Sauvignon

Popis/description: **Suché, plné červené víno s jemnější kyselinkou a výrazným ovocně-kořenitým charakterem. Ve vůni i chuti dominují třešně a švestky, doplněné tóny hořké čokolády a sladkého dřeva.** / *A dry, full-bodied red wine with soft acidity and a pronounced fruity-spicy character.*

Cherry and plum notes dominate both the nose and palate, complemented by hints of dark chocolate and sweet oak.

Podávat při/serving temperature: **16-18°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing:
červené maso, zvěřina, zrající sýr / *red meat, game, aged cheese*

Klima/climate: teplé kontinentální klima s vlivem Tichého oceánu – horké, slunečné dny a chladnější noci díky proudění od oceánu a blízkosti řeky Sacramento / *warm continental climate with Pacific influence – hot, sunny days and cooler nights due to ocean breezes and proximity to the Sacramento River*
Půda/soil: aluviální štěrk, písek a jíla / *alluvial gravel, sand, and clay*

Nadmořská výška/altitude: 3-5m

Vinifikace/vinification: řízené kvašení v nerezovém tanku, poté zrání v americkém dub. sudu po dobu 12 měsíců / *controlled fermentation in stainless steel tanks, followed by 12 months of aging in American oak barrels.*