

## CABERNET SAUVIGNON Quercus

**Sofisticirano, polno in strukturno vino.**

### Videz, aroma in okus

**Videz:** klasično rubinasto rdeče barve z lahkotnim vijoličnim odtenkom.

**Aroma:** tipične sortne arome spominjajo na črni ribez, zeleno papriko, cedro in meto.

**Okus:** sveže, vendar zelo prijetno, mehko in pitno, z zanimivim taninskim profilom – vino z izredno lepim pookusom.

### Sommelier priporočila

**K hrani:** biftek, mineštre, srednje dozoreli siri, divjačina. Izraziti okusi za vino s karakterjem.

**Temperatura serviranja:** 12-14 °C.

**Potencial staranja:** do 5 let.

### Način pridelave

#### **Poreklo**

Vinorodni okoliš: Brda

Legra vinogradov: JZ, J

Oblika vinogradov: terase

Nadmorska višina: 100 - 300 m

Način vzgoje: enojni Guyot

Gostota sajenja: 4,000 - 5,000 trsov/ha

Starost vinogradov: 10 - 30 let

Tip zemlje: glina in peščenjak

Podnebje: submediteransko, mešanje toplega morskega zraka in hladnih alpskih vetrov

#### **Grozdje**

Sorta: 100% Cabernet Sauvignon

Trgatev: izključno ročna

**Vinifikacija:** 8 - 10 dni T=25 - 28°C

**Fermentacija:** 30% v velikih hrastovih sodih; 70% v posodah iz nerjavečega jekla

**Zorenje:** 30% v velikih hrastovih sodih 12 mesecev (Sur Lie); 70% v posodah iz nerjavečega jekla

**Mlečno kislinska fermentacija:** delna

### Nagrade

#### **Leto in ime ocenjevanja**

2016 Galicja Vitis - Poljska

2018 Galicja Vitis- Poljska

#### **Letnik vina**

2015

2016

#### **Nagrada**

Zlata medalja

Zlata medalja

### Parametri

Letnik vina: 2017

Alkohol: 13,5% vol

Skupne kisline: 4,48 g/l

pH: 3,79

Ostane sladkorja: 3,1 g/l

