

## MERLOT Quercus

**Mehko, sočno, sadno - kratka, zapeljivo.**

### **Videz, aroma in okus**

**Videz:** rubinasto rdeče barve.

**Aroma:** spominja na zrele češnje, maline, murve in robidnice ter mediteranske začimbe.

**Okus:** gladko, srednje polnega telesa, s prijetnimi sladkimi tanini.

### **Sommelier priporoča**

**K hrani:** poskusite ga s testeninami s paradižnikovimi omakami različnih vrst, z rdečim mesom, pa tudi s pico!

**Temperatura serviranja:** 14-16 °C.

**Potencial staranja:** do 5 let.

### **Način pridelave**

#### **Poreklo**

Vinorodni okoliš: Brda

Lega vinogradov: JZ, J,V

Oblika vinogradov: terase

Nadmorska višina: 80 - 150 m

Način vzgoje: enojni Guyot

Gostota sajenja: 5,000 trsov/ha

Starost vinogradov: 10 - 25 let

Tip zemlje: ilovica

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

#### **Grozdje**

Sorta: 100% Merlot

Trgatev: izključno ročna

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

#### **Fermentacija**

70% v posodah iz nerjavečega jekla

30% v velikih hrastovih sodih

#### **Zorenje**

30% v velikih hrastovih sodih, 6 mesecev »sur lie«

70% v posodah iz nerjavečega jekla

Mlečno kislinska fermentacija: delno

### **Nagrade**

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

2017 Galicja Vitis - Poljska

2017 Vino Slovenija Gornja Radgona

#### **Letnik vina**

2015 Zlata medalja

2015 Srebrna medalja

#### **Nagrada**



## ***Parametri***

Letnik vina: 2018

Alkohol: 13,6 % vol

Skupne kisline: 4,63

pH: 3,75

Ostaneek sladkorja: 4,2 g/l