

## Krasno Syrah

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

**Videz:** temno rubinasto rdeče barve s kavnim odtenkom.

**Aroma:** zeliščno-začimbni značaj, ki spominja na črni poper, meto in borov les. V ozadju se srečamo s prijetnim vonjem po cvetu vijolice, nežno sadno noto po borovnicah in slivah ter kakavovo kremo.

**Okus:** v ustih polno in gladko. Odhod rahlo pikanten s prijetnim svilnatim zatonom.

### **Sommelier priporočja**

**K hrani:** širok izbor začinjenih mesnih jedi. Priporočamo ga ob bifteku z zelenim poprom, steakih v poprovi ali česnovi omaki, praženih jetrih v vinski omaki z janežem in meto, florentinskem zrezku in pikantnih zrelih sirih.

**Temperatura serviranja:** 16-18°C

**Potencial staranja:** do 5 let.

### **Način pridelave**

Vinorodni okoliš: Brda, izbrani vinogradi

Oblika vinogradov: terase

Vzgojna oblika: enojni Guyot

Nadmorska višina: 80 - 150 m

Gostota sajenja: 5,000 trsov/ha

Starost vinogradov: 10 - 25 let

Vrsta tal: ilovica

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

### **Grozdje**

Sorta:

100% syrah

**Trgatev:** izključno ročna

### **Vinifikacija**

8 - 10 dni, na T= 25 - 28°C

### **Zorenje**

100% v velikih hrastovih sodih

### **Nagrade**

|      | <b>Year and the name of the evaluation</b> | <b>Vintage</b> | <b>Award</b>    |
|------|--|----------------|-----------------|
| 202  | Vino Slovenija Gornja Radgona 2020         | 2015           | Srebrna medalja |
| 2015 | Chardonnay du monde                        | 2011           | Silver Medal    |
| 2015 | Vino Ljubljana                             | 2011           | Gold Medal      |
| 2014 | Beo Wine Challenge - Srbija                | 2009           | Gold Medal      |

### **Parametri**

Letnik vina: 2015



Alkohol: 13,5 % vol  
Skupne kisline: 4,74 g/l  
pH: 3,55  
Ostanek sladkorja: 3,1 g/l

**Veljavno od: 11. 06. 2019**