

Merot - Cabernet (box)

Videz, aroma in okus

Videz: temno rubinaste barve z vijoličnim odtenkom.

Aroma: sadna, spominja na rdeče jagodičje.

Okus: v ustih je gladko, srednje polnega telesa, sveže in harmonično.

Sommelier priporočila

K hrani: lepo se poda k pečenki, rdečemu mesu, zrelim sirom.

Temperatura serviranja: 14-16 °C.

Potencial staranja: po odprtju posode do osem tednov. Ne staramo.

Način pridelave

Poreklo

Vinorodni okoliš: Brda

Oblika vinogradov: terase

Način vzgoje: enojni Guyot

Nadmorska višina: 80 - 200 m

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

Starost vinogradov: 10 - 30 let

Tip zemlje: lapor, peščenjak

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

Grozdje

Sorta: 60% cabernet sauvignon, 40 % merlot

Trgatev: izključno ročna

Fermentacija

100 % v posodah iz nerjavečega jekla pri T= 14 °C

Zorenje

100% v posodah iz nerjavečega jekla

Parametri

Letnik vina: 2018

Alkohol: 13% vol

Skupne kisline: 4,28 g/l

pH: 3,72

Ostane sladkorja: 2,3 g/l

