

Merlot (liter)

Videz, aroma in okus

Videz: temno rubinaste barve z vijoličnim odtenkom.

Aroma: sadna, spominja na rdeče jagodičje.

Okus: gladko, s prijetnimi tanini in nežno aromo mediteranskih začimb.

Sommelier priporočila

K hrani: zmagovalno v kombinaciji s pršutom in salamo ter zrelemi siri.

Temperatura serviranja: 14-16°C

Potencial staranja: najboljše v letu, ko pride na trg.

Na voljo tudi kot odprto vino v [vinotekah](#) in [vinotočkah](#).

Način pridelave

Poreklo

Vinorodni okoliš: Brda

Oblika vinogradov: terase

Tip zemlje: lapor, peščenjak

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

Grozdje

Sorta: 100% merlot

Trgatev: izključno ročna

Parametri

Letnik vina: 2016

Alkohol: 12,5% vol

Skupne kisline: 4,4g/l

pH: 3,62

Ostane sladkorja: 3,4 g/l

