

## CABERNET SAUVIGNON Bagueri

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

**Videz:** globoke rubinasto rdeče barve z vijoličnim odsevom.

**Aroma:** poudarjena, po črnem ribezu, slivovi marmeladi, kakavu, čokoladi in meti.

**Okus:** žameten in poln, s sladkimi tanini, ki z vaniljevo aromo tvorijo izredno harmonično in kompleksno vino.

### **Sommelier priporočila**

**K hrani:** biftek s poprovo omako, florentinski zrezek, divjačina.

**Temperatura serviranja:** 16-18°C.

**Potencial staranja:** do 10 let.

### **Način pridelave**

#### **Poreklo**

Vinorodni okoliš: Brda

Lega vinogradov: JZ, JV

Oblika vinogradov: terase

Nadmorska višina: 100 - 350 m

Vzgojna oblika: 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**

10 - 15 dni; T= 25 - 28°C

#### **Fermentacija:**

80% v francoskih in ameriških barrique sodčkih,

20% v velikih hrastovih sodih

#### **Zorenje:**

80% v francoskih in ameriških barrique sodčkih, 24 mesecev »sur lie«

20% v velikih hrastovih sodih

Mlečno kislinska fermentacija: popolna



## ***Nagrade***

<b>Leto in ime ocenjevanja</b>	<b>Letnik vina</b>	<b>Nagrada</b>
2018 Concours Mondial Bruxelles	2013	Srebrna medalja
2018 Vino Ljubljana	2013	Prvak vinorodnega okoliša, Zlata medalja
2019 <u>Galicija Vitis, Poljska</u>	2015	Zlata medalja
2019 <u>Vino Slovenija Gornja Radgona</u>	2015	Zlata medalja
2020 <u>Vino Slovenija Gornja Radgona</u>	2016	Šampion

## ***Parametri***

Letnik vina: 2015

Alkohol: 14 % vol

Skupne kisline: 5,3 g/l

pH: 3,62

Ostanek sladkorja: 2,9 g/l

**Veljavno od: 26. 08. 2019**