

MERLOT Quercus

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 priporočila

K hrani: začinjene mesne jedi, kot so ražnjiči ali čevapčiči pa tudi pica!

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 Galicija Vitis - Poljska

2017 Vino Slovenija Gornja Radgona

2020 Vino Slovenija Gornja Radgona 2020

Letnik vina Nagrada

2015 Zlata medalja

2015 Srebrna medalja

2019 Srebrna medalja



Parametri

Letnik vina: 2019

Alkohol: 13,5 % vol

Skupne kisline: 4,54

pH: 3,77

Ostanek sladkorja: 3,5 g/l

Veljavno od: 13. 11. 2020