

Merlot- Cabernet Sauvignon

Videz, aroma in okus

Videz: rubinasto rdeče barve z granatnim odtenkom.

Aroma: rdeče jagodičje.

Okus: gladko, srednje polnega telesa.

Sommelier priporočja

K hrani: lepo se podaja večerjam v družbi prijateljev. Predlagamo ga k jedem iz svinjine, divjačine in govedine, k zelenjavi na žaru ter srednje zrelim sirom.

Temperatura serviranja: 10-12°C

Potencial staranja: v temnem prostoru do 2 leti.

Način pridelave

Poreklo

Vinorodni okoliš: Brda

Oblika vinogradov: terase

Nadmorska višina: 120 - 220 m

Tip zemlje: lapor, peščenjak

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

Grozdje

Sorta: 60 % merlot, 40 % Cabernet sauvignon

Trgatev: 100 % ročna trgatev

Fermentacija in zorenje: 60 % v posodah iz nerjavečega jekla, 40 % v velikih hrastovih sodih

Parametri

Letnik vina: 2019

Alkohol: 12,5 % vol

Skupne kisline: 4,4 g/l

pH: 3,73

Ostanek sladkorja: 4,9 g/l



Veljavno od: 07. 03. 2019