

A plus - rdeče

Polnega telesa, strukturirano, kompleksno.

Videz, aroma in okus

Videz: temno rubinasto rdeče barve, z vijoličnim odtenkom in granatnim robom.

Aroma: po zrelih kandiranih pomarančah, višnjevi in slivovi marmeladi. Ima zeliščni značaj poprove mete, črnega popra in mediteranskih začimb. Zaključuje se z aromo vanilje, kakava, črne čokolade in zapečene skorje črnega kruha.

Okus: polno, sladkasto, uravnoteženo. Dolg in plemenit odhod z žametnim zatonom.

Sommelier priporočila

K hrani: divjačina, medaljoni v slivovi omaki.

Temperatura serviranja: 16-18°C.

Potencial staranja: 10 let in več.



Način pridelave

Poreklo

Vinorodni okoliš: Brda

Oblika vinogradov: terase, vključeni v sistem integrirane pridelave, zatravljeni

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, ilovica

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

Grozdje:

Sorte: merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc

Trgatev:

Izključno ročna, obiranje v lesene zabožčke

Način vinifikacije:

Pridelano samo v kakovostno primernih letinah. Vsaka sorta je pridelana posebej. Vse grozdje je vinificirano ločeno. Izvedena je bila dolga maceracija pri temp. med 25-28°C. Merlot je bil maceriran 15 dni, Cabernet Sauvignon 18 dni in Cabernet Franc 13 dni. Po maceraciji so bila vina pretočena v francoske barrique-e. Zorela so ločeno 12 mesecev v stiku z drožmi s tedenskim dvigovanjem. Sledilo je kupažiranje in 15 mesečno zorenje v barrique-ih (Cabernet sauvignon v novih sodčkih, Cabernet Franc v eno leto starih sodčkih, Merlot polovico v novih in polovico v eno leto starih sodčkih).

Nagrade

	Year and the name of the evaluation	Vintage	Award
2015	Chardonnay du monde	2011	Silver Medal
2015	Vino Ljubljana	2011	Gold Medal
2014	Beo Wine Challenge - Srbija	2009	Gold Medal

Parametri

Letnik vina: 2015

Alkohol: 14,5 % vol

Skupne kisline: 4,54 g/l
pH: 3,71
Ostaneek sladkorja: 3,8 g/l

Veljavno od: 18. 12. 2019