

SAUVIGNON Blanc Bagueri

Karakterno jasen, koncentriran, odločne strukture in telesa.

Videz, aroma in okus

Videz: rumene barve z mineralnimi odsevi.

Aroma: odmik od klasičnih svežih sauvignonov – še vedno sortna, vendar posebna in večplastna. Spominja na bezgove cvetove, muškat, posušeno travo, zeleno papriko. Dopolnjena z aromo melone in zrele hruške.

Okus: gladek in svilnat, srednje polnega telesa, z nežno svežino. Zaključek spremlja prijetna aroma grenivke.

Sommelier priporočja

K hrani: začinjene ribje jedi, piščančje jedi, testenine z baziliko in osvežilne solate.

Temperatura serviranja: 12 °C.

Potencial staranja: do 10 let.

Način pridelave

Poreklo

Vinorodni okoliš: Brda

Lega vinogradov: JZ, V

Oblika vinogradov: terase

Nadmorska višina: 100-200 m

Vzgojna oblika: enojni Guyot

Gostota sajenja: 4,500-5,000 trsov/ha

Starost vinogradov: 10-20 let

Tip zemlje: težja, propustna - ilovica in peščenjak

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

Grozdje

Sorta: 100% Sauvignon blanc

Trgatev: izključno ročna

Fermentacija

80% v posodah iz nerjavečega jekla, T= 12-14°C

20% v novih barrique sodčkah

Zorenje

20% v francoskih barrique sodčkah, 5 mesecev »Sur Lie«

80% v posodah iz nerjavečega jekla

Mlečno kislinska fermentacija: samo v barrique sodčkah

Nagrade

Leto in ime ocenjevanja

2017 Vinalies Internationales Paris
2017 Slovenski festival vin
2018 Decanter wine awards
2019 Vins Extremes (Italija)

Letnik vina

2013
2013
2013
2015

Nagrada

Srebrna Medalja
Najbolje ocenjeno belo suho vino
Bronasta medalja, 89 točk
Zlata medalja



Parametri

Letnik vina: 2017

Alkohol: 13,5 % vol

Skupne kisline: 5,43 g/l

pH: 3,35

Ostaneek sladkorja: 3,7 g/l

Veljavno od: 17. 06. 2019