

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 Vins Extremes (Italija)

2017 Vino Slovenija Gornja Radgona
(Slovenija)

2017 Vinalies Internationales Paris

Letnik vina Nagrada

2013 Srebrna medalja

2013 Zlata Medalja

2013 Srebrna Medalja



2017 Slovenski festival vin	2013	Najbolje ocenjeno belo suho vino
2018 Decanter wine awards	2013	Bronasta medalja, 89 točk

Parametri

Letnik vina: 2015

Alkohol: 13,5 % vol

Skupne kisline: 5,43 g/l

pH: 3,35

Ostaneek sladkorja: 3,7 g/l