

Krasno crveno

Meko, voćno i čvrstog tela. Tanano izgrađena crvena sorta.

Izgled, arome i okus

Boja: rubinasto crvena boja sa ljubičastom notom

Aroma: podseća na kupine, crvene trešnje, travnata nota

Ukus: Osrednjeg tela, ima meku teksturu i lepu dužinu.

Sommelier preporučuje

Uz hranu: Odlično dopunjuje šnicle kako na žaru tako i sa sosom, jela od divljači, florentinsku šniclu i srednje zrele sireve.

Temperatura serviranja: 14-16°C

Potencijal starenja: do 4 godina



Postupak proizvodnje

Podrijetlo

Vinorodni okoliš: Brda

Položaj vinograda: JZ, J, I

Oblik vinograda: terase

Nadmorska visina: 80 - 200 m

Uzgojni oblici: jednokraki Guyot

Gustoća sadnje: 4000 - 5000 trsova/ ha

Starost vinograda: 10 - 30 godina

Tip tla: lapor

Podneblje: submediteransko, miješanje toplog morskog zraka i hladnih alpskih vjetrova

Grožđe

Sorta: 40 % Cabernet franc, 30 % Cabernet sauvignon, 30 % Merlot

Berba: isključivo ručna

Maceracija: Sve tri sorte maceriramo pojedinačno.

Fermentacija: 100 % u posudama od nehrđajućeg čelika

Zrenje: u velikim drvenim bačvama (60 hL), 12 mjeseci

Mliječno kiselinska fermentacija (MLF): u svim sortama

Nagrade

Godina i naziv ocjenjivanja

2016 Vino Ljubljana - Slovenija

2016 Vino Slovenija Gornja Radgona - Slovenija

Berba Nagrada

2014 Srebrna medalja

2014 Srebrna medalja

Parametri

Godište vina (berba): 2017

Alkohol: 13,5% vol

Ukupne kiseline: 4,83 g/l

pH: 3,74

Ostatak šećera: 3,7 g/l