

## MUŠKAT - VERDUC Quercus

Lepo uravnoteženo, slatko, a dovoljno sveže, da želite još...

### **Izgled, arome i okus**

**Boja:** slamnato žute boje

**Aroma:** muskatan, bagremovi cvetovi

**Ukus:** punog tela sa dugom završnicom, koju prati aroma medenog bagrema

### **Sommelier preporučuje**

**Uz hranu:** Od gibanice do potice, štrudle od jabuke i palačinki. Zanimljiv uz sireve sa plavom plesni.

**Potencijal starenja:** do 3 godine

**Temperatura serviranja:** 8-10°C

### **Postupak proizvodnje**

#### **Podrijetlo**

Vinorodni okoliš: Brda

Položaj vinograda: JZ, J, I

Oblik vinograda: terase

Nadmorska visina: 120 - 150 m

Uzgojni oblik: jednokraki Guyot

Gustoća sadnje: 5000 trsova/ha

Starost vinograda: 10 - 25 godina

Tip tla: lapor, pješčenjak

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

#### **Grožđe**

60% Muškat

40% Verduc

Berba: isključivo ručna

#### **Fermentacija**

100% u posudama od nehrđajućeg čelika

#### **Zrenje:**

100% u posudama od nehrđajućeg čelika, 6 mjeseci »sur lie«

### **Parametri**

Godište vina (berba): 2018

Alkohol: 11% vol

Ukupne kiseline: 5,16 g/l

pH: 3,30

Ostatak šećera: 61,9 g/l

