

## Sauvignon Blanc Quercus

Zavodljiv i moderan. Eksplozija svežeg voća.

### Izgled, arome i okus

**Boja:** slamnato žute boje

**Aroma:** izrazita po zovi, kiviju, ogrozdi i pasiflori

**Ukus:** Srednje punog tela, hrskave svežine i blago pikantne završnice

### Sommelier preporučuje

**Uz hranu:** Elegantan aperitiv, odličan uz sveže salate, jela od ribe i lake sireve.

**Potencijal starenja:** do 3 godine

**Temperatura serviranja:** 8-10°C

### Postupak proizvodnje

#### **Podrijetlo**

Vinorodni okoliš: Brda

Položaj vinograda: JZ, I

Oblik vinograda: terase

Nadmorska visina: 80 - 200 m

Uzgojni oblik: jednokraki Guyot

Gustoća sadnje: 4,500 - 5,000 trsova/ha

Starost vinograda: 10 - 20 godina

Tip tla: lapor, pješčenjak

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

#### **Grožđe**

Sorta: 100% Sauvignon blanc

Berba: isključivo ručna

#### **Fermentacija**

100% u posudama od nehrđajućeg čelika, T=12°C

#### **Zrenje**

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

Mliječno kiselinjska fermentacija: bez

### Nagrade

#### **Godina i naziv ocjenjivanja**

2017 5 star wines (Vinitaly) - Italija

2017 Concours Mondial Bruxelles

2017 Galicja Vitis (Poljska)

2018 Concours Mondial Bruxelles

#### **Berba Nagrada**

2016 91 points

2016 Srebrna medalja

2016 Zlatna Medalja

2017 Zlatna Medalja



### Parametri

Godište vina (berba): 2018

Alkohol: 13,5% vol

Ukupne kiseline: 5,29 g/l  
pH: 3,29  
Ostatak šećera: 4,5 g/l