

ROSE Quercus

Nežno roze, ali punog i odlučnog ukusa.

Izgled, arome i okus

Boja: nežno roze

Aroma: izrazito voćni aromatski profil – od malina do ribizli i trešnji

Ukus: punog tela, sveže sa prijatnom kiselinom i dugim završetkom

Sommelier preporučuje

Uz hranu: Idealen aperitiv u toplim letnjim danima. Lepo dopunjuje prolećne salate, različite testenine, čak i sendviče!

Potencijal starenja: do 3 godine

Temperatura serviranja: 8-10°C

Postupak proizvodnje

Podrijetlo

Vinorodni okoliš: Brda

Lega vinograda: JZ, I, J

Oblik vinograda: terase

Nadmorska visina: 120-220 m

Uzgojni oblik: jednokraki Guyot

Gustoća sadnje: 5,000-6,000 trsova/ha

Starost vinograda: 10-40 godina

Tip tla: lapor, pješčenjak

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

Grožđe

Sorta: 100 % Merlot

Berba: isključivo ručna

Fermentacija

100 % u posudama od nehrđajućeg čelika, T=18°C

Zrenje

100 % u posudama od nehrđajućeg čelika

Nagrade

Godina i naziv ocjenjivanja

2016 Beo Wine Challenge - Srbija

Berba Nagrada

2015 Srebrna medalja

Parametri

Godište vina (berba): 2018

Alkohol: 13,5 % vol

Ukupne kiseline: 4,8 g/l

pH: 3,69

Ostatak šećera: 2,8 g/l

