

## CABERNET SAUVIGNON Quercus

**Sofisticirano, puno i strukturisano vino.**

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

**Boja:** klasična rubin crvena boja sa blagim ljubičastim odsjajem

**Aroma:** Tipične sortne arome podsećaju na crnu ribizlu, zelenu papriku, cedrovinu i nanu.

**Ukus:** sveže, a veoma prijatno, meko i pitko, sa zanimljivim taninskim profilom - vino sa izuzetno lepim zadržavanjem.

### **Sommelier preporučuje**

**Uz hranu:** Biftek, minestrone, srednje zreli sirevi, divljač. Izraziti ukusi za vino sa karakterom.

**Potencijal starenja:** do 5 godina

**Temperatura serviranja:** 12-14 °C

### **Postupak proizvodnje**

#### **Podrijetlo**

Vinorodni okoliš: Brda

Legi vinograda: JZ, J

Oblik vinograda: terase

Nadmorska visina: 100 - 300 m

Uzgojni oblik: jednokraki Guyot

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

Starost vinograda: 10 - 30 godina

Tip tla: ilovača i pješčenjak

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

#### **Grožđe**

Sorta: 100% Cabernet Sauvignon

Berba: isključivo ručna

**Vinifikacija:** 8 - 10 dana T=25 - 28°C

**Fermentacija:** 30% u velikim hrastovim bačvama ; 70% u posudama od nehrđajućeg čelika

**Zrenje:** 30% u velikim hrastovim bačvama 12 mjeseci »sur lie«; 70% u posudama od nehrđajućeg čelika

Mliječno kiselinna fermentacija: djelomična

### **Nagrade**

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

2017 Galicija vitis - Poljski

2018 Galicija vitis - Poljski

#### **Berba Nagrada**

2015 Zlatna medalja

2016 Zlatna medalja

### **Parametri**

Godište vina (berba): 2017

Alkohol: 13,5% vol

Ukupne kiseline: 4,48 g/l

pH: 3,79

Ostatak šećera: 3,1 g/l

