

## SAUVIGNON BLANC Bagueri

**Karakterno jasan, koncentrisan, odlučne strukture i tela.**

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

**Boja:** žuta sa mineralnim odsjajima

**Aroma:** odstupa od klasičnih svežih sauvignona – sortna, ali posebna i višeslojna. Podseća na cvetove zove, muskat, osušenu travu, zelenu papriku, dopunjena aromom dinje i zrele kruške.

**Ukus:** gladak i svilenkast, srednje punoće, sa nežnom svežinom. Zadržavanje ukusa prati prijatna aroma

### **Sommelier preporučuje**

**Uz hranu:** uz pikantna jela od ribe, jela od piletine, testenine sa bosiljkom i osvežavajuće salate

**Potencijal starenja:** do 10 godina

**Temperatura serviranja:** 12 °C.



### **Postupak proizvodnje**

#### **Podrijetlo**

Vinorodni okoliš: Brda

Položaj vinograda: JZ, I

Oblik vinograda: terase

Nadmorska visina: 100-200 m

Uzgojni oblik: jednokraki Guyot

Gustoća sadnje: 4,500-5,000 trsova/ha

Starost vinograda: 10-20 godina

Tip tla: teža zemlja, propusna - ilovača i pješčenjak

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

#### **Grožđe**

Sorta: 100% Sauvignon blanc

Berba: isključivo ručna

#### **Fermentacija**

80% u posudama od nehrđajućeg čelika, T= 12-14°C

20% u novim barrique bačvama

#### **Zrenje**

20% u francuskim barrique bačvama, 5 mjeseci »sur lie«

80% u posudama od nehrđajućeg čelika

Mliječno kiselinska fermentacija: samo u barrique bačvama

### **Nagrade**

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

2014 Concorso enologico internazionale (Italija)

2015 Concorso Internazionale Vini di Montagna

2017 Slovenski festival vin

#### **Berba Nagrada**

2012 Gran menzione

2011 Srebrna medalja

2013 Najbolje belo suvo vino

2018 Decanter wine awards

2013 Brončana medalja

**Parametri**

Godište vina (berba): 2015

Alkohol: 13,5 % vol

Ukupne kiseline: 5,43 g/l

pH: 3,35

Ostatak šećera: 3,7 g/l