

CABERNET SAUVIGNON Bagueri

Pun i elegantan u isto vreme, sa dahom nane i drveta.

Izgled, arome i okus

Boja: tamno rubinasto crvena sa ljubičastim odsjajem

Aroma: naglašena, na crnu ribizlu, džem od šljiva, kakao, čokoladu i nanu

Ukus: pun i baršunast, sa sladunjavim taninima, koji zajedno sa aromom vanile stvaraju izuzetno harmonično i kompleksno vino

Sommelier preporučuje

Uz hranu: biftek sa sosom od hibera, florentinac, divljač

Potencijal starenja: do 10 godina

Temperatura serviranja: 16-18°C



Postupak proizvodnje

Podrijetlo

Vinorodni okoliš: Brda

Položaj vinograda: JZ, JI

Oblik vinograda: terase

Nadmorska visina: 100 - 350 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

10 - 15 dana; T= 25 - 28°C

Fermentacija:

80% u francuskim i američkim barrique bačvama,

20% u velikih hrastovim bačvama

Zrenje:

80% u francuskim i američkim barrique bačvama, 24 mjeseci »sur lie«

20% u velikih hrastovim bačvama

Mliječno kiselinjska fermentacija: potpuna

Nagrade

Godina i naziv ocjenjivanja

2017 Concours Mondial Bruxelles
2017 Galicja Vitis, Poljska
2018 Concours Mondial Bruxelles
2018 Galicja Vitis, Poljska

Berba

2013
2013
2013
2013

Nagrada

Zlatna medalja
Zlatna medalja
Srebrna medalja
Zlatna medalja

Parametri

Godište vina (berba): 2015
Alkohol: 14,5 % vol
Ukupne kiseline: 5,15 g/l
pH: 3,57
Ostatak šećera: 3,3 g/l