

Štorija Crveno

Kvalitetno vino sa zaštićenim geografskim poreklom Goriška Brda, suvo Sorte: 50 % Merlot, 30 % Cabernet sauvignon, 20 % Refošk

Izgled, arome i okus

Izgled: rubin crvene boje

Aroma: voćna, aromatična, puna, podseća na ribizlu i malinu

Ukus: U ustima je sveže, voćno i meko.

Sommelier preporučuje

Uz hranu: Vino lepo ide uz jela od mesa i sireve.

Temperatura serviranja: 14-16°C.

Potencijal starenja: 1 godinu

Postupak proizvodnje

Podrijetlo:

Vinorodni okoliš: Brda

Položaj vinograda: JZ, J, I

Oblik vinograda: terase

Nadmorska visina: 80 - 200 m

Uzgojni oblik: jednokraki Guyot

Gustoća sadnje: 4000 - 5000 trsova/ ha

Starost vinograda: 10 - 30 godina

Tip tla: lapor

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

Grožđe

Sorta: 20 % Cabernet franc, 30 % Cabernet sauvignon, 50 % Merlot.

Berba: isključivo ručna

Maceracija

Sve tri sorte maceriramo pojedinačno

Fermentacija

100 % u posudama od nehrđajućeg čelika

Zrenje

100% u posudama od nehrđajućeg čelika

Parametri

Godište vina (berba): 2014

Alkohol: 13 % vol

Ukupne kiseline: 4,83

pH: 3,52

Ostatak šećera: 2,5 g/

