

Bourbon

Cabernet sauvignon prefinjenog stila. Za posebne trenutke i posebne ljude.

Izgled, arome i okus

Boja: duboka rubin crvena sa ljubičastim odsjajem

Aroma: crna ribizla, džem od šljiva, kakao, čokolada i nana

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

Sommelier preporučuje

Uz hranu: Strastveni zagrljaj uz pucketanje vatre

Temperatura serviranja: 14-16 °C.

Potencijal staeanja: do 15 godina

Postupak proizvodnje

Podrijetlo

Vinorodni okoliš: Brda

Položaj vinograda: JZ, JI

Oblik vinograda: terase

Nadmorska visina: 80 - 350 m

Uzgojni oblik: jednokraki Guyot

Gustoća sadnje: 5,000 trsova/ha

Starost vinograda: 10 - 25 godina

Tip tla: ilovača

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: 100% u francuskim i američkim barrique bačvama

Zrenje: 100 % u francuskim i američkim barrique bačvama, 24 mjeseci »sur lie«

Mliječno kiselinjska fermentacija: potpuna

Parametri

Godište vina (berba): 2013

Alkohol: 14% vol

Ukupne kiseline: 4,75 g/l

pH: 3,66

Ostatak šećera: 4,5 g/l

