

## PRVIN

**Iskonski ukusi potpuno zrelog voća. Odlučan ukus.**

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

**Izgled:** Tamno rubin crvena boja sa ljubičastom nijansom pokazuje, da je to snažna sorta među mladim vinima.

**Aroma:** Primarne arome svežeg, potpuno zrelog voća povedu nas u svet zrelih šumskih plodova - zrele trešnje, maline, višnje i šljive

**Ukus:** mlado vino sa prijatnom svežinom, posebnim, voćnim karakterom i dugim zaključkom. Gladak i pun ukus iznenadi nas sa blago slatkim - opornim notama.

### **Sommelier preporučuje**

**Uz hranu:** Prvin odlično ide uz jesenska jela, pečeni kesten i prve svinjske daće. Prvin nije samo mlado vino staro nekoliko meseci, već i vino sa potencijalom sazrevanja. Valja ga probati.

**Temperatura serviranja:** 13-15°C

**Potencijal starenja:** u tamnom prostoru do 2 godine

### **Postupak proizvodnje**

#### **Podrijetlo**

Vinorodni okoliš: Brda

Oblik vinograda: terase

Uzgojni oblik: jednokraki Guyot

Nadmorska visina: 120 - 150 m

Gustoća sadnje: 5,000 trsova/ha

Starost vinograda: 10 - 25 godina

Tip tla: lapor, pješčenjak,

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

#### **Grožđe:**

60 % merlot

20% cabernet sauvignon

20% cabernet franc

**Berba:** isključivo ručna

#### **Vinifikacija:**

To je svetski poznat postupak, koji potiče iz oblasti Beaujolais u Burgundiji. Cele odabrane grozdove maceriramo u cisternama pod uticajem CO2. U grožđanim bobicama teku procesi koji ubrzavaju prelazak aromatičnih i obojenih supstanci iz kožice bobica u sok, a zatim se odvija vrenje šire na kontrolisanoj temperaturi.

#### **Parametri**

Godište vina (berba): 2017

Alkohol: 12,5% vol

Ukupne kiseline: 4,88 g/l

pH: 3,70

Ostatak šećera: 5,1 g/l

