

Quercus red selection - Bag in Box

Rdeča zvrst, polna in mehka in predvsem... "TO GO"

Videz, aroma in okus

Videz: rubinasto rdeče barve z vijoličnim odtenkom

Aroma: češnjeva marmelada in zrelo rdeče sadje

Okus: mehko in polnega telesa z dolgim zatonom in značilnim priokusom temne čokolade

Sommelier priporoča

K hrani: lepo se poda k rdečemu mesu, še posebej priporočamo z beaf steakom

Temperatura serviranja: 14 - 16 °C.

Potencial staranja: do 3 leta

Način pridelave

Poreklo

Vinorodni okoliš: Brda

Lega vinogradov: JZ, J, V

Oblika vinogradov: terase

Nadmorska višina: 80 - 200 m

Način vzgoje: enojni Guyot

Gostota sajenja: 4,000- 5,000 trsov/ha

Starost vinogradov: 10 - 30 let

Tip zemlje: lapor, peščenjak

Podnebje: submediteransko, mešanje toplega morskega zraka in hladnih alpskih vetrov

Grozdje

Trgatev: izključno ročna

Maceracija: 12 dni pri T=25°C

Fermentacija: 100 % v posodah iz nerjavečega jekla

Zorenje: v posodah iz nerjavečega jekla, 6 mesecev v barrique sodčkah ter 6 mesecev v velikih hrastovih sodih.

Parametri

Letnik vina: 2017

Alkohol: 13,5 % vol

Skupne kisline: 5,02 g/l

pH: 3,65

Ostane sladkorja: 3 g/l



Veljavno od: 06. 06. 2019