

Quercus Red Selection - Bag in Box

Crvena vrsta, puna i mekana te prije svega... "TO GO"

Izgled, arome i okus

Izgled: rubin crvene boje s ljubičastom nijansom

Aroma: pekmez od trešnje i zrelo crveno voće

Okus: mekano i punog tijela sa dugim zalaskom i prepoznatljivim naznakom tamne čokolade

Sommelier preporučuje

Uz hranu: lijepo pristaje crvenom mesu, a posebno preporučamo sa biftekom

Temperatura posluživanja: 14 - 16 °C

Potencijal starenja: do 3 godine



Postupak proizvodnje

Podrijetlo

Vinorodni okoliš: Brda

Položaj vinograda: JZ , J, I

Oblik vinograda: terase

Nadmorska visina: 80 - 200 m

Uzgojni oblici: 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, 60 % Cabernet sauvignon, 40 % Merlot

Berba: isključivo ručna

Maceracija: Sve tri sorte maceriramo pojedinačno.

Fermentacija: 100 % u posudama od nehrđajućeg čelika

Zrenje: u posudama od nehrđajućeg čelika i 6 mjeseci velikim hrastovim bačvama

Parametri

Godište vina (berba): 2017

Alkohol: 13,5 % vol

Ukupne kiseline: 5,02 g/l

pH: 3,65

Ostatak šećera: 3 g/l