

## Krasno Rdeče

**Mehko, sadno in čvrstega telesa. Tankočutno zgrajena rdeča zvrst.**

### Videz, aroma in okus

**Videz:** rubinasto rdeče barve z vijolično noto.

**Aroma:** spomni na robide in rdeče češnje, s travnato noto.

**Okus:** srednjega telesa, premore mehko teksturo in lepo dolžino.

### Sommelier priporoča

**K hrani:** odlično dopolnjuje zrezke tako z žara kot v omaki, jedi iz divjačine, florentinski zrezek in srednje dozorele sire.

**Temperatura serviranja:** 14-16 °C.

**Potencial staranja:** do 4 leta.



### Način pridelave

#### **Poreklo**

Vinorodni okoliš: Brda

Lega: JZ, J, V

Oblika vinogradov: terase

Nadmorska višina: 80 - 200 m

Način vzgoje: enojni Guyot

Gostota sajenja: 4000 - 5000 trsov/ha

Starost vinogradov: 10 - 30 let

Tip zemlje: opoka

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

#### **Grozdje**

Sorta: Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc.

Trgatev: izključno ročna

**Maceracija:** Vse tri sorte maceriramo posebej.

**Fermentacija:** 100 % v posodah iz nerjavečega jekla

**Zorenje:** V velikih lesenih sodih (60 hL), 12 mesecev.

Mlečno kislinska fermentacija (MLF): pri vseh treh sortah

### Nagrade

#### **Leto in ime ocenjevanja**

2016 Vino Ljubljana - Slovenija  
2016 Vino Slovenija Gornja Ragdona - Slovenija  
2019 Vino Slovenija Gornja Ragdona - Slovenija

#### **Letnik vina**

#### **Nagrada**

2014 Srebrna medalja  
2014 Srebrna medalja  
2017 Zlata medalja

### Parametri

Letnik vina: 2018

Alkohol: 13 % vol

Skupne kisline: 4,28 g/l

pH: 3,76

Ostane sladkorja: 3,0 g/l

**Veljavno od: 16. 07. 2019**