

CABERNET SAUVIGNON Quercus

Zapeljiv, poln in strukturen.

Videz, aroma in okus

Videz: klasično rubinasto rdeče barve z lahkotnim vijoličnim odtenkom.

Aroma: tipične sortne arome spominjajo na črni ribez, zeleno papriko, cedro in meto.

Okus: sveže, vendar zelo prijetno, mehko in pitno, z zanimivim taninskim profilom – vino z izredno lepim pookusom.

Sommelier priporočila

K hrani: Biftki, mineštre, srednje dozoreli siri, divjačina.

Temperatura serviranja: 12-14 °C.

Potencial staranja: do 5 let.

Način pridelave

Poreklo

Vinorodni okoliš: Brda

Legra vinogradov: JZ, J

Oblika vinogradov: terase

Nadmorska višina: 100 - 300 m

Način vzgoje: enojni Guyot

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

Starost vinogradov: 10 - 30 let

Tip zemlje: glina in peščenjak

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

Grozdje

Sorta: 100% Cabernet Sauvignon

Trgatev: izključno ročna

Vinifikacija: 8 - 10 dni T=25 - 28°C

Fermentacija: 30% v velikih hrastovih sodih; 70% v posodah iz nerjavečega jekla

Zorenje: 30% v velikih hrastovih sodih 12 mesecev (Sur Lie); 70% v posodah iz nerjavečega jekla

Mlečno kislinska fermentacija: delna

Nagrade

Leto in ime ocenjevanja

2016 Galicja Vitis - Poljska

2018 Galicja Vitis- Poljska

Letnik vina

2015

2016

Nagrada

Zlata medalja

Zlata medalja

Parametri

Letnik vina: 2018

Alkohol: 13 % vol

Skupne kisline: 4,67 g/l

pH: 3,75

Ostane sladkorja: 4,8 g/l



Veljavno od: 18. 11. 2019