

PRVIN

Prvinski okusi polno zrelega sadja. Odločno mlado vino.

Videz, aroma in okus

Videz: Temno rubinasta rdeča barva z vijoličnim odtenkom kaže, da gre za korenjaka med mladimi vini.

Aroma: Primarne arome svežega, polno zrelega sadja nas popeljejo v svet zrelih gozdnih sadežev - zrele češnje, maline, višnje in slive

Okus: mlado vino s prijetno svežino, posebnim, sadnim značajem in dolgim zatonom. Gladek in poln okus preseneti z rahlo sladko - trpkastimi notami.

Sommelier priporočila

K hrani: Prvin se odlično poda k jesenskim jedem, pečenemu kostanju in prvim kolinam. Prvin ni le nekaj mesečno mlado vino, ampak vino s potencialom zorenja. Velja poskusiti.

Temperatura postrežbe: 13-15°C

Potencial staranja: v temnem prostoru do 2 leti

Način pridelave

Poreklo

Vinorodni okoliš: Brda

Oblika vinogradov: terase

Način vzgoje: enojni Guyot

Nadmorska višina: 120 - 150 m

Gostota sajenja: 5,000 trsov/ha

Starost vinogradov: 10 - 25 let

Tip zemlje: lapor, peščenjak,

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

Grozdje:

60 % merlot

20% cabernet sauvignon

20% cabernet franc

Trgatev: izključno ročna

Vinifikacija:

Gre za svetovno znani postopek, ki izvira s področja Beaujolais v Burgundiji. Pri tem cele, izbrane grozde, maceriramo pod vplivom CO₂ v cisternah. Znotraj grozdnih jagod potekajo procesi, ki pospešijo prehod aromatičnih in barvnih snovi iz jagodne kožice v sok, potem pa mošt vre pri nadzorovani temperaturi.

Parametri

Letnik vina: 2017

Alkohol: 12,5% vol

Skupne kisline: 4,88 g/l

pH: 3,70

Ostaneček sladkorja: 5,1 g/l

