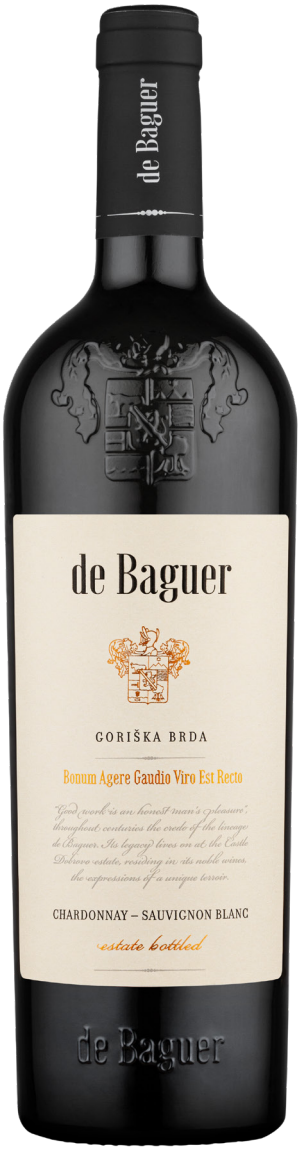
de Baguer

Bonum Agere Gaudio Viro Est Recto

WHITE - BELO



Tehnični podatki

Letnik:
2020

Alkohol:
14,0 % vol.

Skupne kisline:
5,36 g/l

pH:
3,32

Ostanek sladkorja:
1,4 g/l

Sorte:
chardonnay,
sauvignon blanc

Nasvet sommelierja

Vino postrezite ohlajeno na 10–12 °C. Priporočamo ga z dimljenim lososom z avokadom, ribo v pečici ter z belim mesom z zelišči. De Baguer belo ima potencial staranja do 15 let.

Briška klima spaja svežino hladnih alpskih vetrov in toplega sredozemskega zraku, kar daje tukajšnjim vinom bogato aromatiko. Najbolj prepoznavna značilnost briških vin pa je mineralnost, ki izhaja iz posebne zemlje – opoke.

Vinogradi

Zatravljeni terasasti vinogradi ležijo na strmih pobočjih, kjer je mogoča skoraj izključno ročna obdelava. Vinogradi so na najboljših sončnih legah, način vzgoje večinoma enojni Guyot. Vsi vinogradi so vključeni v sistem integrirane pridelave.
Vinogradi sauvignona se nahajajo v vaseh Hruševlje, Cerovo, Vipolže in Krasno, na 60–280 m nadmorske višine. Zemlja je peščenjak, lapor in ilovica, gostota sajenja je 4000-5000 trt/ha. Na trsu je med 1 in 1,3 kg grozdja. Trgatev je izključno ročna in je potekala v sredini septembra.
Vinogradi chardonnay-ja se nahajajo v vaseh Hruševlje, Biljana, Vipolže, Neblo, Cerovo, Drnovk, Dobrovo, na 60–250 m nadmorske višine. Zemlja je peščenjak, lapor in ilovica, gostota sajenja je 4000-5000 trt/ha. Na trsu je do 1,5 kg grozdja. Trgatev je izključno ročna in je potekala v sredini septembra.

Pridelava

Vsaka sorta je predelana posebej. Vse grozdje je bilo pred pecljanjem ohlajeno na temperaturo 8°C. Po 48 urah bistrenja s hlajenjem je bil pretočen le popolnoma bister del mošta. Sledil je pretok in fermentacija chardonnaya v francoskih barrique sodih, sauvignon je fermentiral v inox posodi. Po končani fermentaciji je sledilo 12-mesečno zorenje v stiku z drožmi s tedenskim dvigovanjem. Potem je prišlo do tipizacije chardonnaya in sauvignona in nadaljnjo zorenje v inox posodi.

VINO

Vino je zlato rumene barve z zelenim odtenkom. Na vonju je čutiti kompleksno aromo chardonnaya, z zaznavnimi notami agrumov, melone, praženih oreščkov, ki se prepletena s svežino in zeliščnostjo sauvignona. Vino je bogatega okusa, strukturno, mehko in hkrati zeliščno. Sadni, tropski okus sadja je trajen in eleganten. Odhod je dolg in žameten.

www.debaguer.si
KLET BRDA, z.o.o. Dobrovo, Zadružna cesta 9, 5212 Dobrovo, Slovenija
T +386 (0)5 33 10 100, info@klet-brda.si

VEGAN FRIENDLY

HAND PICKED