

RDEČI TENOR

VINIFIKACIJA

Grozdje ob najboljših parametrih zrelosti ločimo od pecljev in pustimo macerirati ob stiku z jagodnimi kožicami za 28 dni. Po končani kontrolirani fermentaciji izvedemo mehko stiskanje. Zorenje poteka v inox cisternah in delno v velikih hrastovih sodih v katerih vino pridobi rahlo noto lesa, strukturo in tipičen začinjen vonj. V prvih mesecih naslednjega leta vino ustekleničimo.

ZNAČILNOSTI IN OPIS VINA

Na vonju je prepoznavna zrelost sliv in temnega jagodičevja, ki se postopoma stopnjuje v toplino marmelad, vonjav usnja in tobaka. Na okusu je izredno mehak in bogat. Zaznava se tako prijetna nežna sadna nota rdečega sadja. Močna struktura z zaznavno prijetno svežino. Poleg dolgega harmoničnega razvoja ima vino tudi dolg zaključek.

Regija Brda – Slovenia

Vinogradi Muško, Gmajna

Starost vinogradov 15 - 35 let

Višina vinogradov 150 - 200 nadmorske višine

Lega vinogradov severo-zahod

Zemlja laporna tla ali opoka

Trgatev ročna v sredini oktobra

Vinifikacija ločena po sortah - merlot in

cabernet franc. Vrenje poteka v stiku z jagodnimi kožicami (maceracija) v inox posodah 28 dni,

s selekcijoniranimi kvasovkami.

Zorenje ločeno po sortah, do 48 mesecev v

klasičnih rabljenih francoskih 500 litrskih hrastovih sodih (barrique);

Zorenje v steklenicah minimalno za 6 mesecev

Alkohol 13,5 % vol

Skupne kisline 5,5 g / l

Steklenice na voljo 0,75 l, 1,5 l (Magnum)

Temperatura serviranja 12 ° C

