

# ERZETIČ

1 7 2 5

# Amfora



## CABERNET SAUVIGNON, Amfora

Letnik: 2018

Alkohol: 14,0 vol %

Skupne kisline: 5,33 g/l

Vrsta vina: rdeče, suho

Sorta: 100% Cabernet sauvignon

Starost vinograda: več kot 15 let

Lega vinograda: zahodno pobočje zgornjega dela Brd

Vinograd: terase, gostota trt 4000 trsov/ha, enojni guyot

Zemlja: briška opoka (eocenski fliš)

Pridelava: biološka

Trgatev: ročna trgatev, začetek Oktobra

Vinifikacija: stiskanje po 3 tednih maceracije v vinifikatorju

Zorenje vina: zorenje v francoskih sodih (barrique) in amforah za 24 mesecev

Polnitev: 0.75 l steklenice, naravni plutasti zamašek

**OPIS VINA:** Vino je globoke rubinaste barve z vijoličastim robom. Že na prvi pogled se napoveduje kot bogato vino polnega telesa in razkošne cvetice ter obljudlja prijetna doživetja. V cvetici prevladujejo zaznave rdečega sadja, predvsem ribeza, robidnic, črnih češenj in češnjevo smole, umirjen pridih vanilje, pa tudi zelišč (koromačevih cvetov, brinja) in drobnega cvetja (vijolic, murk). Okus potrdi pričakovanja in nas razveseli z lepo harmonijo med kislino, alkoholi in tanini, ki ostanejo prisotni še v dolgem odhajanju, ko postanejo nekoliko bolj izrazite mineralne, tobačne in zeliščne note.

**VINARJEV NAMIG:** Cabernet sauvignon Classic je izjemen spremljevalec mesnih jedi, sopotnik pri peki na žaru ali ražnju, pa tudi pri jedeh, ki zahtevajo dalje pripravo, od dušenih govejih ličnic do furmanskih golažev in vampov. Odlično spremlja trde kravje in ovčje sire, jetrne paštete, pikantne in rahlo dimljene mesnine. Med zelenjavnimi krožniki najbolj ljubi stročnice, še posebej jedi s fižolom in lečo, pa tudi hladna paradižnikova juha ga ne spravi v zadrego. Idealna servirna temperatura je 16 – 20 °C.

