

CABERNET SAUVIGNON AMFORA

Alkohol: 13,5%
Skupne kisline: 5,10
Sorta: 100 % Cabernet Sauvignon
Vrsta vina: rdeče, suho
Letnik: 2016

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: preusmeritve v organsko pridelavo (eko)
Trgatev: ročna trgatev, začetek oktobra
Vinifikacija: stiskanje grozdja po 3 tednih maceracije v vinifikatorju
Zorenje vina: negovanje vina v delno novih barrique sodih 18 mesecev in nadaljevanje negovanja v amfori 12 mesecev.
Stekleničenje po filtraciji. Vino je pred vstopom na trg vsaj 6 mesecev počivalo v steklenici
Polnitev: steklenice 0,75 l, kartonu 6 steklenic, naravni plutovinasti zamašek



Opis vina: Vino je goste vijoličasto rubinasto barve in bogatega telesa, ki ga nakazuje število in počasnost srag na stenah kozarca. Na nosu bogato, izrazito sadno, s prevlado zaznav suhega sadja in marmelade. Izstopajo džem iz plodov bezga, črnega ribeza, črnih češenj - hrustavk, med katere se vrinjajo zaznave poprovca, kresilnega kamna, grafita, starega usnja. Na okusu odločno, z bogastvom zrelih taninov in prijetnimi asociacijami na temno čokolado s kandiranimi agrumi, začimbe, usnje, grafit in tobak. Pookus dolg in prepričljiv, prijetno taničen, mineralen, še vedno saden, toda tudi začinjen.

Vinarjev namig: Cabernet Sauvignon Amfora priporočamo k mesnim jedem, predvsem k začinjenim divjačinskim omakam, ragujem in golažem, k telečjim in svinjskim kračam, bograču in pečenkam, k mesu na žaru, burgerjem, jagnjetini in kozličkom, zrelim sirom... Idealna servirna temperatura je 18 – 20 ° C.

