

CABERNET SAUVIGNON AMFORA

Alkohol: 13,0 vol %
Skupne kisline: 5,52 g/l
Sorta: 100 % Cabernet Sauvignon
Vrsta vina: rdeče, suho
Letnik: 2017

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 temne rubinasto rdeče barve z nastavkom opečnatih odtenkov, ki razkrivajo znake dolgega zorenja. Na nosu se prepletajo vonjave zrelega rdečega sadja, začimb, cvetov vijolice, usnja in vanilje. V ustih deluje uglajeno: zreli tanini se lepo prepletajo z umirjeno kislino in dopadljivim alkoholom. Zaznavo zrelega sadja in slivove marmelade dopolnjuje klinčki, čokolada, melasa... Pookus je dolg, večplasten, istočasno trpek, topel in vaniljasto sladek.

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

