

xCapris Rosé peneče vino

V ustih najdemo veliko prijetnih okusov svežih jagod, rdečega sadja, še posebej malin, češenj in rdečega ribeza, razigranih s prijetnimi mehкими mehurčki.

- Opis izdelka
- Nagrade
- **Trgatev:** Izključno ročna trgatev v septembru
- **Predelava:** Na grozdu je opravljena kratka maceracija, kjer vino pridobi značilno roza barvo. Sledi fermentacija po tehnologiji belih vinskih sort pri temperaturi 14–18 °C. Zaradi ohranjanja svežine in sadnosti zorenje poteka v inoks posodah. Sekundarna fermentacija poteka po charmat postopku v visokotlačnih tankih.
- **Potencial zorenja:** 3 leta
- **Barva:** vino spremlja iskriva, intenzivno roza barva s češnjevo rdečimi odtenki. Vino je razigrano z drobnimi mehurčki, ki se sproščajo v verižicah.
- **Vonj:** v aromi tega vina nas očara prijeten vonj malin, češenj, gozdnih jagod, brusnic in rdečega ribeza.
- **Okus:** v ustih najdemo veliko prijetnih okusov svežih jagod, rdečega sadja, še posebej malin, češenj in rdečega ribeza, razigranih s prijetnimi mehкими mehurčki.
- **Priporočilo k hrani:** Fantastičen aperitiv! Lahko samostojno kot penina za druženje ali k jedem iz morskih sadežev, hladnim predjedem, testeninam in rižotam z lažjimi omakami, perutnini, sadju ... Odlična je tudi za pripravo sorbetov.
- **Priložnosti:** Praznovanje, Romantična večerja, Darilo, Druženje
- **Temperatura serviranja:** 6–8 °C

Opis vina:

- Sorta: Refošk, Merlot
- Barva: Vino spremlja iskriva, intenzivno roza barva s češnjevo rdečimi odtenki. Vino je razigrano z drobnimi mehurčki, ki se sproščajo v verižicah.
- Vonj: V aromi tega vina nas očara prijeten vonj malin, češenj,



Letnik: 1999

Količina / Pakiranje: 0,75 l

Stopnja alkohola: 13,5 %

Stopnja sladkorja: Suho

gozdnih jagod, brusnic in rdečega ribeza.

- Okus: V ustih najdemo veliko prijetnih okusov svežih jagod, rdečega sadja, še posebej malin, češenj in rdečega ribeza, razigranih s prijetnimi mehкими mehurčki.
- Priporočilo k hrani: Fantastičen aperitiv! Lahko samostojno kot penina za druženje ali k jedem iz morskih sadežev, hladnim predjedem, testeninam in rižotam z lažjimi omakami, perutnini, sadju ... Odlična je tudi za pripravo sorbetov.
- Priložnosti: Praznovanje, Romantična večerja, Darilo, Druženje
- Temperatura serviranja: 6–8 °C

The nagrade

- 🏆 Decanter zlata medalja (96 točk)
- 🏆 Decanter zlata medalja (96 točk)
- 🏆 Decanter zlata medalja (96 točk)
- 🏆 Decanter zlata medalja (96 točk)