

Capo d'Istria Cabernet Sauvignon 2016

Cabernet sauvignon je sorta rdečega grozdja, globoko intenzivne rubinaste barve. Vino je zelo bogatega in polnega okusa, zaključuje z lepim, dolgim pookusom.

Opis vina

Vinorodni okoliš: Slovenska Istra

Vinogradi: Debeli rtič

Vrsta tal: Eocenski fliš z laporjem in peščenjakom

Sorta: Cabernet sauvignon

Trgatev: Izključno ročna trgatev v prvi polovici oktobra.

Razmere v času trgatve: Vreme je bilo v času trgatve suho s temperaturami okrog 20°C. Letnik je bil precej sušen, kar je povzročilo koncentracijo v grozdni jagodah in lepo fenolno dozorelost grozdnih pešk in jagodne kože.

Predelava: Odlično dozorelo grozdje je po pecljanju doživelo daljšo maceracijo ki je trajala 16 dni. Po biološkem razkisu je vino zorelo izključno v 225 L barrique sodčkih 2 leti. Do stekleničenja se je vino plemenitilo v velikih hrastovih sodih.

Barva: Globoko intenzivna rubinasta barva z granatnim odtenkom.

Aroma: V aromi tega vina najdemo zrelo višnjo, slivovo marmelado, zeleni poper, temno čokolado, podrast, v zaključku pa lahko uživamo v prefinjenih notah lesa.

Okus: Vino je zelo bogatega in polnega okusa, v katerem lahko najdemo note višenj v žganju, temne čokolade in tobaka.

Zaključuje z lepim, dolgim pookusom, v katerem nas razvijajo žametni tanini.

Analiza vina: Alkohol: 14,0 vol. %

Sladkor: 2,8 g/l

Kislina: 6,1 g/l



Količina / Pakiranje: 0,75 l

Stopnja alkohola: 14 %

Stopnja sladkorja: Suho

pH: 3,49

Potencial zorenja: 2025 in več

Zadnja degustacija: Marec 2021