

Capris Merlot

Capris Merlot krasi rubinasta barva z opečnatimi odtenki. V okusu je vino polno, mehko in bogato.

Opis vina:

- Sorta: Merlot
- Vrsta tal: eocenski fliš, sestavljen iz plasti laporja in peščenjaka
- Lega: Debeli rtič, Purissima – eocenski fliš z laporjem in peščenjakom
- Trgatev: izključno ročna trgatev, konec septembra
- Predelava: Razpečljano grozdje maceriramo od 10 do 14 dni pri temperaturi od 25 do 29 °C. Po prešanju in opravljenem biološkem razkisu vino zori v velikih hrastovih sodih in barikovih sodčkih najmanj 24 mesecev.
- Potencial zorenja: 5-8 let
- Barva: To vino krasi rubinasta barva z opečnatimi odtenki na robu kozarca.
- Vonj: Intenziven vonj nas spomni na dozorele gozdne sadeže, črni ribez, likviricijo, slivovo marmelado, višnje v žganju, gozdno podrast, usnje ter na plemenito, dozorelo noto lesa.
- Okus: V okusu je vino polno, mehko in bogato. Sadnost zrele višnje se lepo prepleta z mineralnostjo in dozorelimi sladkastimi tanini. Plemenitost pa vinu daje tudi lep, dolg pookus s prijetno noto lesa.
- Priporočilo k hrani: Odlično se poda k divjačini, rdečemu mesu, testeninam in rižotam z omakami na mesni osnovi ter srednje zrelim sirom.
- Temperatura serviranja: 16–18 °C

Nagrade

- 🏆 Bronasta medalja Decanter
- 🏆 Zlata medalja AWC Vienna
- 🏆 Bronasta medalja Finger Lakes



Količina / Pakiranje: 0,75 l
Stopnja sladkorja: Suho