

Capris Tannat

Tannat je vino, ki ga krasi globoka rubinasta barva z vijoličnimi odtenki. Vonj je intenziven, sortno izražen in spominja na sveže rdeče sadje. Vino v ustih pokaže čudovito koncentracijo in dolžino.

Opis vina:

- Vinorodni okoliš: Slovenska Istra
- Vinograd: Debeli rtič, Baredi
- Vrsta tal: Eocenski fliš z laporjem in peščenjakom
- Sorta: Tannat
- Trgatev: Izključno ročna trgatev konec meseca septembra
- Predelava: Razpecljano grozdje maceriramo od 10 do 14 dni pri temperaturi med 23 in 27 °C. Po stiskanju in opravljenem biološkem razkisu vino zori 12 mesecev v velikih hrastovih sodih in barrique sodčkah iz francoskega ter slavonskega hrasta.
- Barva: To vino krasi globoka rubinasta barva z vijoličnimi odtenki.
- Aroma: Vonj je intenziven, sortno izražen in spominja na sveže rdeče sadje, češnjo, jagodo ter slivo. Note zorenja v leseni posodi so diskretne, lepo vkomponirane v osnovo vina in pridajajo nežno noto temne čokolade in vanilje.
- Okus: Vino v ustih pokaže čudovito koncentracijo in dolžino. Tanini, značilni za to sorto, so skoncentrirani, vendar gladki in žametni. Ponovijo se sadne zaznave iz vonja, kjer prednjačita češnja in sliva. Pookus je daljši, prijetno sladkast, z nežno noto burbonske vanilje.
- Temperatura serviranja: 14 - 16°C.
- Čas uživanja: sedaj – 2027



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