

Chardonnay Opoka Cru

2012



Značilnosti in opis vina

Chardonnay ni aromatična sorta grozdja. Je nekaj posebnega, saj daje privlačna vina tako na hladnejših kot toplejših območjih. V našem vinu, ki ga zaznamuje značilna lapornata briška prst - opoka in prijazno zmerno mediteransko podnebje, so lepo izražene tudi mineralne zaznave, ki jih delno lahko pripisujemo tudi načinu predelave. Globoka rumena barva z zlatim odtenkom napoveduje bogato suho vino z nevsiljivim in lepo v komponiranim nežnim vonjem vanilije in različnih tropskih zaznav - v ospredju sta melona in guava, ki sčasoma počasi preraščata v za chardonnay značilen vonj različnih začimb. Pripisujemo mu značilnosti, kot so elegantna tekstura, okroglost, atraktivnost, izvrstno ravnotežje med polnim telesom, alkoholom in svežino. Izrazita zaznavnost mineralnosti je posledica načina predelave. Je velikan z neopisljivo eleganco, harmonijo in neverjetno vsečno svežino in odličnim potencialom staranja.

K hrani

Vino s tako polnim telesom, kot je Chardonnay Opoka, lahko mirno priporočamo k jedem, ki so bogate na okusu. To so lahko srednje začinjene jedi na osnovi gob, školjk in tartufov (testenine, rižote, njoki ali polenta), bogata morska hrana in pusto nemastno meso (raca, jagnjetina, perutnina), prelito z različnimi zeliščnimi ali bogatimi kremnimi prelivi, ter fois gras.

Potencial staranja

Za pitje primeren z odličnim potencialom staranja nad petnajst let.

Sorta grozdja: chardonnay

Vinorodni okoliš: Brda - Slovenija

Vinogradi: Jordano, Plešivo

Starost vinogradov: 41 - 46 let

Nadmorska višina vinogradov: 150 - 250 m

Lega vinogradov: jug - vzhod / vzhod

Sestava tal: lapor (opoka)

Trgatev: ročna, s selekcioniranjem grozdja; sredina septembra

Vinifikacija:

Vrenje poteka v stiku z jagodnimi kožicami (maceracija) v 4000-litrski lesen, konusno oblikovani posodi (tino), 4 dni, brez dodatka selekcioniranih kvasovk. Nežno stiskanje s pnevmatsko stiskalnico.

Zorenje: 23 mesecev v 3.000-litrskem hrastovem sodu (70%) in v 225-litrskih lesenih sodih - barrique (30 %)

Zorenje v steklenici: najmanj 12 mesecev

Vsebnost alkohola: 14,0 % vol

Skupna kislina: 5,3 g / l

Velikost steklenice: 0,75 l, 1,5 l, 3 l

Stekleničeno: po 24 mesecih, ob zadnjem kraju lune, brez čiščenja in filtracije. V avgustu 2014: 2826 steklenic 0,75 l, 100 steklenic 1,5 l, 10 steklenic 3 l.

Temperatura za serviranje: 12 - 14°C