

Merlot Opoka Cru

2007



Značilnosti in opis vina

Sorta merlot v Brda prihaja iz Bordeauxa. Zanj je značilna temna žametno rubinasta barva. Na vonju prepoznavna zrelost sliv in temnega jagodičevja se postopoma stopnjuje v toplino marmelad, vonjave usnja in tobaka. Prvi vtis je sladek. Na okusu je izredno mehak, bogat. Močna struktura, z zaznavno prijetno svežino. Poleg dolgega harmoničnega razvoja, ima vino tudi dolg zaton.

K hrani

Gre za odličen merlot, ki lahko podpira krožnike moderne visoke kuhinje in hkrati nadgradi tudi tradicionalne jedi. Ponudimo ga lahko k pestremu asortimanu mesnih jedi, kot so divjačina (jelenov kotlet, divje govedo) in rdeče meso v vseh oblikah (pečeno ali na žaru, suho meso). To veliko vino se izvrstno poda tudi k zrelim, rahlo pikantnim ovčjim sirom.

Potencial staranja

Vino že danes izkazuje svoje široko bogastvo arom in izrazito elegantno strukturo telesa. Z zorenjem v steklenici pa bo v času zorenja vino samo še pridobivalo na mehki in prefinjeni eleganci. Zato ga lahko primerno hranjenega pustimo starati tudi do petnajst let in več.

Sorta grozdja: merlot 100 % - vzgojena z naravnimi metodami, brez uporabe umetnih gnojil in insekticidov; to nam omogoča ohranjanje naravnega ciklusa živih organizmov v vinogradu

Vinorodni okoliš: Brda-Slovenija, Collio-Italija

Vinogradi: Rusic, Plešivo

Starost vinogradov: 21-43 let

Nadmorska višina vinogradov: 150-250 m

Lega vinogradov: jug-zahod/jug-vzhod

Sestava tal: lapor (opoka)

Trgatev: ročna, selekcioniranje grozdja - konec septembra, začetek oktobra

Vinifikacija:

klasična (tradicionalna) - vrenje poteka v stiku z jagodnimi kožicami (maceracija) 28 dni v inoks posodi

Zorenje: do 48 mesecev v klasičnih francoskih 225-litrskih hrastovih sodih (barrique)

Zorenje v steklenici: najmanj šest mesecev

Vsebnost alkohola: 14,5% vol

Skupna kislina: 5,6 g/l

Velikost steklenice: 0,75 l, 1,5 l, 6 l

Stekleničeno: Brez čiščenja in filtracije. 3.333 steklenic 0,75l, 204 steklenic 1,5l, 10 steklenic 6l

Temperatura za serviranje: p>18-20 °C