

# Merlot Opoka Cru

2011



## 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

**Vinorodni okoliš:** Brda - Slovenija

**Vinogradi:** Plešivo

**Starost vinogradov:** 54 let

**Nadmorska višina vinogradov:** 150 - 250 m

**Lega vinogradov:** jug-vzhod

**Sestava tal:** lapor (opoka)

**Trgatev:** ročna, s selekcioniranjem grozdja; začetek oktobra

**Vinifikacija:**

Vrenje poteka v stiku z jagodnimi kožicami, do 30 % grozdja s peclji (maceracija), v 6.500-litrski nerjaveči posodi (vinifikator), 28 dni, brez dodatka selekcioniranih kvasovk. Nežno stiskanje s pnevmatsko stiskalnico.

**Zorenje:** 48 mesecev v 225-litrskih hrastovih sodih (barrique), do 30 % novih sodov

**Zorenje v steklenici:** najmanj šest mesecev

**Vsebnost alkohola:** 14,5 % vol

**Skupna kislina:** 5,7 g / l

**Velikost steklenice:** 0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l

**Stekleničeno:** Brez čiščenja in filtracije. 2.682 steklenic 0,75 l, 199 steklenic 1,5 l, 30 steklenic 3 l, 4 steklenic 6 l. V marcu 2016.

**Temperatura za serviranje:** 18 - 20 °C