

Merlot Opoka Cru

2012



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: 55 let

Nadmorska višina vinogradov: 150 - 250 m

Legi 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 5.000-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

Stekleničeno: Brez čiščenja in filtracije. 2.797 steklenic 0,75 l, 200 steklenic 1,5 l, 45 steklenic 3 l v aprilu 2017.

Temperatura za serviranje: 18 - 20 °C