

Pinot Noir Opoka Cru

2017



Značilnosti in opis vina

Najbolj klasična vinorodna dežela modrih pinotov je Burgundija. Tudi v Brda je sorta prišla od tam. Čeprav je podnebje primerno za gojitev te sorte, v Brdih ni zelo razširjena, saj trta pri vzgoji vinogradnikom povzroča nemalo težav. Zanj se zato odločajo le najvztrajnejši. Je pa res, da je tradicionalno pridelano vino modri pinot najelegantnejše rdeče vino, pitno v vseh svojih fazah razvoja. Sami se lahko pohvalimo, da posedujemo prav najstarejši vinograd modrega pinota v Brdih. Lega vinograda Breg na Opoki se kaže tudi v vinu samem.

Za vino je značilna rahlo prosojna rubinasta barva s pridihom opečnatega odtenka. Na vonju so zaznavne variacije vonjav zrelih češenj ali celo češenj v likerju, ki prehajajo v rahlo noto pomarančnega olupka, zaznavna gozdna podrast... Tudi na okusu je prepoznavno zrelo sadje, predvsem češnje. Na koncu nežen pepermint. Zaznavnost nežnih, zrelih taninov. Izjemno uravnotežen in prijetno mehak, z elegantnim telesom in dolgim zatonom. Izjemen za staranje.

Sorta grozdja: modri pinot (pinot noir)

Vinorodni okoliš: Brda - Slovenija

Vinogradi: Breg Cru (SLO)

Starost vinogradov: 22 - 45 let

Nadmorska višina vinogradov: 150 - 250 m

Lega vinogradov: vzhod (Breg)

Sestava tal: lapor, skrilavec in peščenjak (opoka)

Trgatev: ročna, selekcioniranje grozdja - v sredini septembra

Vinifikacija:

Spontan pričetek vretja v stiku z jagodnimi kožicami (maceracija) v 3.000-litrski leseni, konusno oblikovani posodi (tino) do 4 dni, nato nežno stiskanje s pnevmatsko stiskalnico.

Zorenje: 27 mesecev v 225-litrskih hrastovih sodih (barrique), do 30% novih sodov

Zorenje v steklenici: najmanj 10 mesecev

Vsebnost alkohola: 13,5 % vol

Skupna kislina: 5,7 g/l

Velikost steklenice: 0,75 l

Stekleničeno: 4.000 steklenic 0,75 l v marcu 2020, brez čiščenja in filtracije

Temperatura za serviranje: 16 - 18 °C