

# Rebula Opoka Cru

2008



## Značilnosti in opis vina

Barva starega zlata z mineralnimi odsevi. Brilljantno, čeprav samo odtočeno s postopkom dekantacije brez filtracije. Vonj se širi z vso svojo polnostjo, kar ošabnostjo. Je izjemno intenziven, trajen in kompleksen. Močno izražena mineralnost, zaznaven vonj mokre briške opoke in rahel kresilni kamen. Okus je zelo mineralen in kremast. Vino ima rahlo zaznavno rustikalno noto, vendar je izjemno elegantno, sveže, z lepo usklajenostjo med alkoholom in kislino, ki mu napovedujeta izjemno dolgo življenje.

## K hrani

Mesne predjedi in različne juhe (npr. kremne - gobove, zelenjavne), različno pripravljene tako morske kot sladkovodne ribe (soške postrvi), losos. Vino lahko družimo tudi z glavnimi jedmi na bazi tartufov in s svežimi ne pikantnimi siri.

## Potencial staranja

Primerno za pitje, z odličnim potencialom staranja vsaj petnajst let.

**Sorta grozdja:** rebula 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

**Vinogradi:** Medana: Jama (0,2 ha), Jordano (0,3 ha) Breg(0,1 ha)

**Starost vinogradov:** 36-56 let

**Nadmorska višina vinogradov:** 200-250 m

**Lega vinogradov:** sever-zahod

**Sestava tal:** lapor (opoka)

**Trgatev:** ročna v zaboje do 15 kg, s selekcioniranjem grozdja znotraj najstarejših vinogradov, po potrebi tudi v različnih časovnih zamikih ob polni fenolni zrelosti grozdja - običajno sredi oktobra

**Vinifikacija:**

specljano grozdje je dano za štiri dni v leseno konusno oblikovano posodo na maceracijo, kjer se prične alkoholna fermentacija z naravnimi kvasovkami. Sledi blago pnevmatično stiskanje pri nizkih pritiskih. Po končanem stiskanju se mošt pretoči v 500-litrsko leseno hrastovo posodo, kjer opravi biološki razkis in ostane na kvasovkah do 22 mesecev.

**Zorenje:** 22 mesecev v 500-litrskih hrastovih sodih

**Zorenje v steklenici:** najmanj 12 mesecev

**Vsebnost alkohola:** 13,5% vol

**Skupna kislina:** 5,3 g/l

**Velikost steklenice:** 2.666 steklenic 0,75 l, 80 steklenic 1,5 l, 10 steklenic 3 l

**Stekleničeno:** V mesecu septembru 2010

**Temperatura za serviranje: 15 °C**