

Rebula Opoka Cru

2014



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

Vinorodni okoliš: Brda - Slovenija

Vinogradi: Medana - Jama

Starost vinogradov: 62 let

Nadmorska višina vinogradov: 200 - 250 m

Lega vinogradov: zahod

Sestava tal: lapor (opoka)

Trgatev: ročna, s selekcioniranjem grozdja; sredina oktobra

Vinifikacija:

Vrenje poteka v stiku z jagodnimi kožicami (maceracija) v 4.000-litrski leseni, konusno oblikovani posodi (tino), 6 dni, brez dodatka selekcioniranih kvasovk. Nežno stiskanje s pnevmatsko stiskalnico.

Zorenje: 8 mesecev v 4.000-litrskem hrastovem sodu in 11 mesecev v 500-litrskih lesenih sodih (tono)

Zorenje v steklenici: najmanj 12 mesecev

Vsebnost alkohola: 13,0 % vol

Skupna kislina: 5,1 g / l

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

Stekleničeno: po 24 mesecih, ob zadnjem kraju lune, brez čiščenja in filtracije. 2.000 steklenic 0,75 l, 100 steklenic 1,5 l, 15 steklenic 3l v avgustu 2016

Temperatura za serviranje: 15 °C