

Rebula Opoka Cru

2018



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: 66 let

Nadmorska višina vinogradov: 200 - 250 m

Lega vinogradov: zahod

Sestava tal: lapor (opoka)

Trgatev: ročna, s selekcioniranjem grozdja; konec septembra

Vinifikacija:

Vrenje se začne spontano in poteka v stiku z jagodnimi kožicami (maceracija) v 1.000-litrski cementni posodi z naravno obliko jajca, 16 dni. Nežno stiskanje s pnevmatsko stiskalnico.

Zorenje: 10 mesecev v 1000-litrskih cementnih posodah z naravno obliko jajca in 12 mesecev v 500-litrskih lesenih sodih (tono)

Zorenje v steklenici: najmanj 2 mesecev

Vsebnost alkohola: 13,5 % vol

Skupna kislina: 5,6 g / l

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

Stekleničeno: po 23 mesecih, ob prvem kraju lune, brez čiščenja in filtracije. 4.066 steklenic 0,75 l, 91 steklenic 1,5 l v avgustu 2020

Temperatura za serviranje: 15 °C