

Sauvignon Blanc Opoka Cru

2017



Značilnosti in opis vina

Rumena barva z zlatimi odtenki in mineralnimi odsevi. Vonj je izjemno privlačen. Vodi nas prek sadnih (spominja na breskev, zrelo hruško, zazna se grenivka,...), cvetnih (bezeg) in zeliščnih (paprika, listi paradižnika, bazilika, mediteranska zelišča) vonjav, vse do rahlega všečnega usnja. Tako aroma kot okus sta izjemno elegantna, všečna, dolgotrajna in intenzivna. Preseneti nas izredno lepo vkomponirana mineralna nota, ki z bogatim, polnim in hkrati harmonično svežim obstojnim okusom kar raste. Izjemno elegantno vino, intenzivnega okusa in po okusa. Vino je preprosto veliko in ima izjemen potencial staranja.

K hrani

Vino se idealno druži z morskno hrano (ostrige, škampi, raki, jastog, školjke, surova tuna ...), rižotami s spomladanskimi zelišči; testeninami s šparglji oziroma testeninami na bazi zelenjave (predvsem paprike, paradižnika in bazilike), s svežimi solatami z zelišči ali samim sadjem z meto. Uživamo ga lahko tudi ob staranemu kozjem ali mehkem kravjem siru.

Potencial staranja

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

Sorta grozdja: Sauvignon Blanc

Vinorodni okoliš: Brda - Slovenija

Vinogradi: Jordano

Starost vinogradov: 49 let

Nadmorska višina vinogradov: 200 - 250 m

Lega vinogradov: sever

Sestava tal: lapor (opoka)

Trgatev: ročna, s selekcioniranjem grozdja; v začetku septembra

Vinifikacija:

Vrenje prične potekati spontano v stiku z jagodnimi kožicami (maceracija) v 4.000-litrski hrastovi, konusno oblikovani posodi (tino), 4 dni. Nato nežno stiskanje s pnevmatsko stiskalnico in končanje vretja v 3.500l hrastovi konusno oblikovani posodi.

Zorenje: 18 mesecev v 3.500-litrskem hrastovem sodu

Zorenje v steklenici: najmanj 4 mesecev

Vsebnost alkohola: 13,5 % vol

Skupna kislina: 5,4 g / l

Velikost steklenice: 0,75 l

Stekleničeno: po 18 mesecih, ob zadnjem krajcu lune, brez čiščenja in filtracije. 3.333 steklenic 0.75 l, v maju 2019

Temperatura za serviranje: 12 °C