

# Chardonnay Opoka

2016



## Značilnosti in opis vina

Chardonnay ni aromatična sorta grozdja. Je nekaj posebnega, saj daje privlačna vina tako na hladnejših kot toplejših območjih. V našem vinu, ki ga zaznamuje značilna lapornata briška prst - opoka in prijazno zmerno mediteransko podnebje, so lepo izražene tudi mineralne zaznave, ki jih delno lahko pripisujemo načinu predelave. Globoka rumena barva, z zlatim odtenkom napoveduje bogato suho vino z nevsiljivim in lepo vkomponiranim nežnim vonjem vanilije in različnih tropskih zaznav - v ospredju sta melona in guava, ki sčasoma počasi preraščata v za chardonnay značilen vonj različnih začimb. Pripisujemo mu značilnosti, kot so elegantna tekstura, okroglost, atraktivnost, izvrstno ravnotežje med polnim telesom, alkoholom in svežino. Izrazita zaznavnost mineralnosti je posledica načina predelave. Je velikan z neopisljivo eleganco, harmonijo, neverjetno všečno svežino in odličnim potencialom staranja.

## K hrani

Vino s tako polnim telesom, kot je Chardonnay Opoka, lahko mirno priporočamo k jedem, ki so bogate na okusu. To so lahko srednje začinjene jedi na osnovi gob, školjk in tartufov (testenine, rižote, njoki ali polenta), bogata morska hrana in pusto nemastno meso (raca, jagnjetina, perutnina), prelito z različnimi zeliščnimi ali bogatimi kremnimi prelivi, ter foie gras.

## Potencial staranja

Primeren za pitje, z odličnim potencialom staranja nad petnajst let.

- **Sorta grozdja:** chardonnay
- **Vinorodni okoliš:** Brda - Slovenija
- **Vinogradi:** Jordano
- **Starost vinogradov:** 49 let
- **Nadmorska višina vinogradov:** 150 - 250 m
- **Lega vinogradov:** jug - vzhod / vzhod
- **Sestava tal:** lapor (opoka)
- **Trgatev:** ročna, s selekcioniranjem grozdja; sredina septembra
- **Vinifikacija:** Vrenje poteka v stiku z jagodnimi kožicami (maceracija) v 3000-litrski leseni, konusno oblikovani posodi (tino), 4 dni, brez dodatka selekcioniranih kvasovk. Nežno stiskanje s pnevmatsko stiskalnico.
- **Zorenje:** 23 mesecev v 2.500-litrskem hrastovem sodu
- **Zorenje v steklenici:** najmanj 2 mesecev
- **Vsebnost alkohola:** 14,0 % vol
- **Skupna kislina:** 5,6 g / l
- **Velikost steklenice:** 0,75 l, 1,5 l, 3 l
- **Stekleničeno:** po 24 mesecih, ob prvem kraju lune, brez čiščenja in filtracije. V avgustu 2018: 3.333 steklenic 0,75 l, 102 steklenic 1,5 l, 10 steklenic 3 l.
- **Temperatura za serviranje:** 12 - 14°C