

# Merlot Opoka

2013



## Značilnosti in opis vina

Sorta merlot v Brda prihaja iz Bordeauxa. Zanj je značilna temna žametno rubinasta barva. Na vonju prepoznavna zrelost sliv in temnega jagodičevja se postopoma stopnjuje v toplino marmelad, vonjave usnja in tobaka. Prvi vtis je sladek. Na okusu je izredno mehak, bogat. Močna struktura, z zaznavno prijetno svežino. Poleg dolgega harmoničnega razvoja, ima vino tudi dolg zaton.

## K hrani

Gre za odličen merlot, ki lahko podpira krožnike moderne visoke kuhinje in hkrati nadgradi tudi tradicionalne jedi. Ponudimo ga lahko k pestremu asortimanu mesnih jedi, kot so divjačina (jelenov kotlet, divje govedo) in rdeče meso v vseh oblikah (pečeno ali na žaru, suho meso). To veliko vino se izvrstno poda tudi k zrelim, rahlo pikantnim ovčjim sirom.

## Potencial staranja

Vino že danes izkazuje svoje široko bogastvo arom in izrazito elegantno strukturo telesa. Z zorenjem v steklenici pa bo v času zorenja vino samo še pridobivalo na mehki in prefinjeni eleganci. Zato ga lahko primerno hranjenega pustimo starati tudi do petnajst let in več.

- **Sorta grozdja:** merlot
- **Vinorodni okoliš:** Brda - Slovenija
- **Vinogradi:** Plešivo
- **Starost vinogradov:** 56 let
- **Nadmorska višina vinogradov:** 150 - 250 m
- **Lega vinogradov:** jug-vzhod
- **Sestava tal:** lapor (opoka)
- **Trgatev:** ročna, s selekcioniranjem grozdja; začetek oktobra
- **Vinifikacija:** Vrenje poteka v stiku z jagodnimi kožicami, do 30 % grozdja s peclji (maceracija), v 5.000-litrski nerjaveči posodi (vinifikator), 28 dni, brez dodatka selekcioniranih kvasovk. Nežno stiskanje s pnevmatsko stiskalnico.
- **Zorenje:** 48 mesecev v 225-litrskih hrastovih sodih (barrique), do 30% novih sodov
- **Zorenje v steklenici:** najmanj šest mesecev
- **Vsebnost alkohola:** 14 % vol
- **Skupna kislina:** 5,5 g / l
- **Velikost steklenice:** 0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l
- **Stekleničeno:** Brez čiščenja in filtracije. 5.533 steklenic 0,75 l, 205 steklenic 1,5 l, 35 steklenic 3 l, 4 steklenice 6 l v aprilu 2018.
- **Temperatura za serviranje:** 18 - 20 °C