

VINSKA  
WINE



KLET  
CELLAR

ferdinand  
*Matjaž Četrtič*

# BRUTUS

## RDEČE BRUTUS 2015

*Zvrst iz izbranega  
grozdja merlota in  
cabernet sauvignona –  
samo v najboljših  
letnikih*



## OPIS VINA

**Barva:** globoko rubinasto rdeča

**Vonj:** kompleksen, koncentrirane arome slivove marmelade, tobak, grafitno zemljast vonj

**Okus:** vino z intenzivnim, polnim sadnim okusom in lepo čvrstimi tanini, ki mu dajejo dolgoživost

**Priporočena hrana:** dopolnjuje sodobno kulinariko polnega okusa; lepo spremlja divjačino, vse oblike rdečega mesa in zrele sire

**Temperatura serviranja:** 18 °C

## NAČIN PRIDELAVE

**Vinograd:** Pročno

**Gojitvena oblika:** enojni gujot, 3500 trt/ha

**Donos:** do 3000 kg/ha

**Vinifikacija:** veliko vino, sestavljeno iz 90 % merlota in 10 % cabernet sauvignona. Grozdje je pridelano v dveh najboljših vinogradih z zelo nizkim donosom. Grozdje ročno potrgamo, specljamo in pustimo macerirati tri do štiri tedne. Povreto vino pretočimo v 225-litrške sode, v katerih se zaključijo še biološki razkisi, ki da vinu eleganco in mehko. V sodih iz francoskega hrasta ostane najmanj 24 mesecev.

## PARAMETRI VINA

**Letnik:** 2015

**Alkoholna stopnja:** 14,5 %

**Kislina:** 5,1 g/l