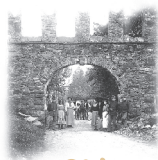


VINSKA
WINE

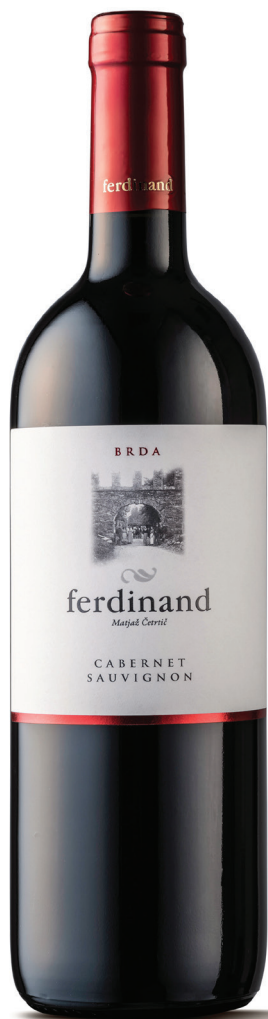


KLET
CELLAR

ferdinand
Matjaž Četrtič

KLASIČNA VINA

CABERNET
SAUVIGNON
2018



OPIS VINA

Barva: intenzivno rubinasto rdeča

Vonj: intenziven vonj rdečega jagodičevja

Okus: poln, saden z nežno taninsko hrbtnico

Priporočena hrana: meso na žaru, jedi iz divjačinskega mesa

Temperatura serviranja: 16–18 °C

NAČIN PRIDELAVE

Vinograd: Kalehe

Gojitvena oblika: enojni gujot, 4000 trt/ha

Donos: do 6000 kg/ha

Vinifikacija: grozdje ročno potrgamo, ga v kleti specljamo in pustimo macerirati osem dni, od tega prva dva na 10 °C, da pridobimo oziroma ohranimo čim več sadnosti, tipične za cabernet sauvignon. Vino sprešamo in pretočimo v posode iz nerjavečega jekla, v katerih se fermentacija dokonča, kasneje pa poteka še biološki razkis, ki da vinu eleganco in mehko.

PARAMETRI VINA

Letnik: 2018

Alkoholna stopnja: 12,5 %

Kislina: 4,9 g/l