A+ PLUS

Special selection

RED - RDEČE

Tehnični podatki

Letnik:
2020

Alkohol:
14,0 % vol.

Skupne kisline:
5,64 g/l

pH:
3,61

Ostanek sladkorja:
suho

Sorte:
merlot,
cabernet sauvignon,
cabernet franc

Nasvet sommelierja

Vino postrezite ohlajeno na 18 °C. Priporočamo ga k divjačina, medaljoni v slivovi omaki. A Plus rdeče ima potencial staranja 20 let in več.

Briška klima spaja svežino hladnih alpskih vetrov in toplega sredozemskega zraku, kar daje tukajšnjim vinom bogato aromatiko. Najbolj prepoznavna značilnost briških vin pa je mineralnost, ki izhaja iz posebne zemlje – opoke.

Vinogradi

Zatravljeni terasasti vinogradi ležijo na strmih pobočjih, kjer je mogoča skoraj izključno ročna obdelava. Vinogradi so na najboljših sončnih legah, način vzgoje večinoma enojni Guyot. Vsi vinogradi so stari med 10 – 50 let in so vključeni v sistem integrirane pridelave.
Vinogradi merlota se nahajajo v vaseh Kozana in Cerovo, na 80–150 m nadmorske višine. Zemlja je peščenjak in ilovica, gostota sajenja je 5000 trt/ha. Na trsu je 1,5 kg grozdja. Trgatev je izključno ročna in je potekala oktobra.
Vinogradi cabernet sauvignona se nahajajo v vaseh Medana in Višnjevik, na 100–150 m nadmorske višine. Zemlja je peščenjak in ilovica, gostota sajenja je 4000-5000 trt/ ha. Na trsu je 1,5 kg grozdja. Trgatev je izključno ročna in je potekala oktobra.
Vinogradi cabernet franca se nahajajo v vaseh Medana, Dobrovo in Kozana, na 80–160 m nadmorske višine. Zemlja je lapor, peščenjak in ilovica, gostota sajenja je 4000 trt/ ha. Na trsu je 1 kg grozdja. Trgatev je izključno ročna in je potekala oktobra.

Pridelava

Pridelano samo v kakovostno najboljših letnikih. Vsaka sorta je pridelana posebej. Vse grozdje je vinificirano ločeno. Izvedena je bila dolga maceracija pri temperaturi 25-28°C. Merlot je bil maceriran 15 dni, cabernet sauvignon 18 dni in cabernet franc 13 dni. Po maceraciji in fermentaciji so bila vina pretočena v francoske barrique sode. Cabernet sauvignon v nove sodčke, cabernet franc v eno leto stare 350 l sodčke, merlot pa polovico v nove in polovico v eno leto stare sodčke. Zorela so ločeno 24 mesecev. Mlečni razkis je potekel v celoti. Sledil je izbor najboljših sodčkov caberneta, merlota in cabernet franca, združevanje in nadaljnje zorenje v velikih 40 hl sodih.

VINO

Vino je temno rubinasto rdeče barve, z vijoličnim odtenkom in granatnim robom. Na vonju je čutiti zrele kandirane pomaranče, višnjevo in slivovo marmelado. Ima zeliščni značaj poprove mete, črnega popra in mediteranskih začimb. Zaključuje se z aromo vanilje, kakava, črne čokolade in zapečene skorje črnega kruha. Vino je polnega sladkastega okusa, uravnoteženo. Dolg in plemenit odhod z žametnim zatonom.

VEGAN FRIENDLY

HAND PICKED

www.debaguer.si

KLET BRDA, z.o.o. Dobrovo, Zadružna cesta 9, 5212 Dobrovo, Slovenija
T +386 (0)5 33 10 100, info@klet-brda.si