

Capris Refošk

Capris Refošk se ponaša s prepoznavno intenzivno rubinasto barvo z vijoličastimi odtenki, katera odkriva na nosu dozorele sladkaste note robidnice, češnje in začimbne note. Ko vino zavrtimo v kozarcu pa privrejo na dan še vonjave zorenja v leseni posodi. Vino ima bogat in kompleksen okus, nežni tanini in sočna kislina se čudovito vkomponira v harmonično, polno in ekstraktno vinsko posebnost Slovenske Istre.

Opis vina:

- **Sorta:** Refošk
- **Vrsta tal:** eocenski fliš, sestavljen iz plasti laporja in peščenjaka
- **Legaj:** Šantoma, Purissima – eocenski fliš z laporjem
- **Trgatev:** Izključno ročna trgategv, konec septembra
- **Predelava:** Maceracija grozdja poteka od 8 do 14 dni pri temperaturi od 22 do 26 °C. Po opravljenem biološkem razkisu vino zori v velikih hrastovih sodih ter barrique sodčkah najmanj 12 mesecev.
- **Potencial zorenja:** 3-5 let
- **Barva:** intenzivna rubinasta barva z vijoličastimi odtenki
- **Vonj:** V vonju odkrivamo dozorele sladkaste note robidnice, češnje, slive, v ozadju pa tudi nekaj začimbnih not. Zaznave zorenja v leseni posodi so zelo diskretne, vkomponirane v osnovo vina.
- **Okus:** V okusu je vino sadno in kompleksno. Z nežnimi tanini in sočno kislino se čudovito vkomponira v harmonično, polno in ekstraktno vinsko posebnost Slovenske Istre.
- **Priporočilo k hrani:** Zaradi svoje aromatike, bogatega telesa in prijetne kisline se lepo poda k suhomesnim izdelkom, steakom, mesnim jedem z žara, brodetu ter divjačini.
- **Temperatura serviranja:** 14–16 °C

Nagrade



Količina / Pakiranje: 0,75 l
Stopnja sladkorja: Suho



Bronasta medalja Decanter
Zlata medalja Vino Slovenija
Srebrna medalja Finger Lakes