

Capris Merlot

Capris Merlot je prepoznaven po svoji globoki rubinasti barvi, katera v kozarcu prične poplesovati z nežnimi opečnatimi odtenki. Polno, bogato in mehko vino na okusu razkriva žametnost in sadnost, ki se lepo povezuje z aromatiko po gozdnih sadežih, likviriciji, črnemu ribezu in slivam.

Opis vina:

- Sorta: Merlot
- Vrsta tal: eocenski fliš, sestavljen iz plasti laporja in peščenjaka
- Lega: Debeli rtič, Purissima
- Trgatev: Izključno ročna trgatev v sredini meseca septembra
- Predelava: Razpečljano grozdje maceriramo od 10 do 14 dni pri temperaturi med 23 in 27 °C. Po stiskanju in opravljenem biološkem razkisu vino zori 18 mesecev v posodi iz nerjavečega jekla ter v barrique sodčkah iz francoskega ter slavonskega hrasta.
- Potencial zorenja: 3-5 let
- Barva: To vino krasi globoka rubinasta barva.
- Vonj: Intenziven vonj je saden in dozorel. Spominja na črni ribez, slivo, dozorele gozdne sadeže, likviricijo in kanček mete. V ozadju se pojavi prijetna nota zorenja v leseni posodi, ki dopolnjuje saden karakter vina.
- Okus: V okusu je vino polno, mehko in bogato. Žametna tekstura in sočna sadnost dajeta vinu odlično strukturo, hkrati pa vino ostaja izredno pitno. Pookus je daljši, z rahlo pikantnim zatonom.
- Priporočilo k hrani: Odlično se poda k divjačini, rdečemu mesu, testeninam in rižotam z omakami na mesni osnovi ter srednje zrelim sirom.
- Temperatura serviranja: 14–16 °C



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