

## CABERNET FRANC SELECTION

*Sortni sestav:* Cabernet Franc

*Pridelava:* Ročna trgatev biodinamično pridelanega grozdja z selekcijo grozdov v vinogradu, za vse sorte hkrati. Dolga maceracija in spontana fermentacija lastnimi kvasovkami. Spontan biološki razkis. Vino zori leto in pol na drožeh v tradicionalnem velikem hrastovem sodu. Stekleničeno brez filtracije z minimalnim dodatkom žvepla.

*Opis vina:* Barva je rubinasto rdeča z vijoličnimi odtenki, izredno globoka. Vonj je zelo intenziven, zelo fin. Prepletajo se kompleksne arome po prezrelih in suhih slivah, temnih gozdnih sadežih, likviriciji, gozdni podrasti, mediteranskih dišavnicah, popru. Elegantno vino polnega telesa. Harmoničen, poln okus z veliko mehko in prijetno svežino.



Priporočena temperatura serviranja: 15–18 °C

Letnik na trgu: 2021

Datum stekleničenja: 18.5.2023

Količina steklenic: 4066

Alkoholna stopnja: 13,85 % vol.

Reducirajoči sladkor: 1,0 g/l

Skupna kislina: 5,30 g/l

Hlapna kislina: 0,71 g/l

Prosto SO<sub>2</sub>: 16mg/l

Skupno SO<sub>2</sub>: 39mg/l

PH:3,69

Certiifikacija: Organic – ekološko vino, Demeter – Biodinamično vino

Pakiranje : karton 6 steklenic x 0,75l

**GUERRILLA**  
vina/wines