

CABERNET FRANC SELECTION

Sortni sestav: Cabernet Franc

Pridelava: Ročna trgatev biodinamično pridelanega grozdja z selekcijo grozdov v vinogradu. Dolga maceracija in spontana fermentacija lastnimi kvasovkami. Spontan biološki razkis. Vino zori dve leti na drožeh v kombinaciji tradicionalnih velikih in majhnih hrastovih sodv. Steklениčeno 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 temnih gozdnih sadežih, belemu popru, gozdni podrasti, mediteranskih dišavnicah. Elegantno vino polnega telesa. Harmoničen, poln okus z veliko mehkobe in prijetno svežino



Priporočena temperatura serviranja: 15–18 °C

Letnik: 2022

Količina steklenic: 4066

Alkoholna stopnja: 14,26 % vol.

Reducirajoči sladkor: 0,3 g/l

Skupna kislina: 5,60 g/l

Hlapna kislina: 0,80 g/l

Prosto SO₂: 8 mg/l

Skupno SO₂: 30 mg/l

PH:3,62

Certiifikacija: Organic – ekološko vino, Demeter – Biodinamično vino

Pakiranje : karton 6 steklenic x 0,75

GUERILA
vina/wines