

CASTRA

Sortni sestav: rebula, zelen, pinela

Predelava: Ročna zgodnja trgategv biodinamično pridelanega grozdja. Kratka maceracija grozdne drozge, prešanje in dekantacija mošta. Spontana fermentacija in zorenje vina v jeklenih tankih, na odmrlih kvasovkah. Penina je pridelana po klasičnem postopku s sekundarno alkoholno fermentacijo v steklenici in podaljšanim odležavanjem na kvasovkah. Degožiranje brez odpremnega likerja.

Opis vina: Barva zlato rumena, z zelenimi odtenki, briljantna. Iskrivost poudarjajo filigransko drobni mehurčki ki so intenzivni in obstojni. Vonj je zelo intenziven, fin. Prepletajo se arome po citrusih, breskvah, mediteranskih dišavnicah, v ozadju pa brioš in kruhova skorjica. Na okus elegantna penina s prijetno svežino in mineralnostjo, pookus je izjemno dolg in čist.



Priporočena temperatura serviranja: 4–6°C

Letnik na trgu: 2018

Datum stekleničenja: 22.6.2019

Količina steklenic: 4666 steklenic

Alkoholna stopnja: 11,72 % vol.

Reducirajoči sladkor: 1,0 g/l

Skupna kislina: 5,50 g/l

Hlapna kislina: 0,31 g/l

Prosto SO₂: 2mg/l

Skupno SO₂: 7mg/l

PH:3,16

Certiifikacija: Organic – ekološko vino, Demeter – Biodinamično vino

Pakiranje : karton 6 steklenic x 0,75l

GUERILA
vina/wines