

CASTRA ROSE

Sortni sestav: Merlot, Cabernet

Predelava: Ročna zgodnja trgatev 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 najmanj 30 mesecev. Degožiranje brez odpremnega likerja.

Opis vina: Barva češnjevo rdeča, briljantna. Iskrivost poudarjajo filigransko drobni mehurčki ki so intenzivni in obstojni. Vonj je zelo intenziven, fin. Prepletajo se arome po črnem ribezu, češnjah, suhem cvetju, kruhovi skorjici. Na okus suha, 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: 18.6.2019

Količina steklenic: 4666

Alkoholna stopnja: 12,92 % vol.

Reducirajoči sladkor: 1,0 g/l

Skupna kislina: 5,10 g/l

Hlapna kislina: 0,40 g/l

Prosto SO₂: <5 mg/l

Skupno SO₂: <10mg/l

PH:3,29

Certiifikacija: Organic – ekološko vino, Demeter – Biodinamično vino

Pakiranje : karton 6 steklenic x 0,75l

GUERILA
vina/wines