

RETRO RED SELECTION

Sortni sestav: merlot, cabrent franc, barbera

Pridelava: Ročna trgatev biodinamično pridelanega grozdja z selekcijo grozdov v vinogradu, za vse sorte hkrati. Dolga maceracija in spontana fermentacija z lastnimi kvasovkami. Spontan biološki razkis. Vino zori dve leti 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, razkošen. Na nos se nam vino ob segrevanju počasi odpira. Prepletajo se kompleksne arome po zrelih 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: 2020

Datum stekleničenja: 31.8.2022

Količina steklenic: 8500 steklenic

Alkoholna stopnja: 14,62 % vol.

Reducirajoči sladkor: 1,3 g/l

Skupna kislina: 5,60 g/l

Hlapna kislina: 0,82 g/l

Prosto SO₂: 9 mg/l

Skupno SO₂: 29 mg/l

PH:3,52

Certifikacija: Organic – ekološko vino, Demeter – Biodinamično vino

Pakiranje : karton 6 steklenic x 0,75l

GUERRILLA
vina/wines