

hlade

Maceracija Rumeni muškat 2020

Poreklo: Štajerska Slovenija

Vinograd: Kozjak, terase

Tla: Lapor, peščenjak

Nadmorska višina: 400-430m

Alkohol: 12.48 vol. %

Titribilne kisline: 5,23 g/L

Ostanek sladkorja: 1,8 g/L

pH vrednost: 3,56

Starost trt: 15-40 let

Pridelek: 40 hL/ha

Čas tragtve: 12.10.2022

SENZORIČNI ZAZNAMEK

Vino je zlate barve, kljub podaljšani maceraciji, v vinu zaznamo muškato noto, rumeno sadje, zelišča, dim. Kompleksno vino z bogatim pookusom.

VINIFIKACIJA

Grozdje specljamo in damo v macerator, maceriramo 17 dni. Fermentacija poteka spontano ob maceraciji, prav tako malolaktična fermentacija. Po rahlem stiskanju vino zori 12 mesev v 500L akacijevih sodih. Vino je brez glajena ali stabilizacije, saj se stabilizira samo. Pred stekleničenjem dodamo minimalno količino žvepla in brez filtracije napolnimo.

