



VINA
LAGUNA

VINA LAGUNA FESTIGIA CASTELLO 2011



CROATIA

VINO:

Vrhunsko crno vino, mješavina sorti, iz Vinogorja Zapadna Istra, 13,7 %vol. alkohola, punjeno u bocama od 0,75 L s plutenim čepom.

VINOGRAD:

Izvrstan položaj (Devići, Mornarica i Kazaveća) u zapadnoj Istri na terenu s crvenicom, visine do 110 m/nm, brežuljkasti tereni J ekspozicije. Najbolji odabrani položaji za svaku zasebnu sortu: merlot, cabernet sauvignon i syrah, na kojima redovito daju ograničene urode potpuno zreloga grožđa uz potpuno izražavanje najboljih značajki svake sorte.

SORTA:

merlot 50%, cabernet sauvignon 20%, syrah 30%.

BERBA I VINOGRADSKA GODINA:

Berba od 10. do 30. rujna. Na normalno toplo i vlažno, ali na kratko proljeće nastavilo se iznimno sušno i vruće vrijeme od početka ljeta sve do berbe. Zahvaljujući malim oborinama neposredno prije početka dozrijevanja grožđa, loza je imala optimalne uvjete za stvaranje visokih koncentracija šećera, izvrsne koncentracije aroma i boje. Godina 2011. iznimno je povoljna; rezultirala je pravilnim dozrijevanjem i izražavanjem najboljih značajki svake sorte.

VINIFIKACIJA:

Ručna berba u kašetice, prerada zasebnih sorata merlota, syraha i cabneta sauvignona te odvojena fermentacija u inoksu, nakon kojega isključivo najbolje odabrane fermentacije idu na malolaktičnu fermentaciju i nastavak dozrijevanja od 12 mjeseci u barrique bačvama od francuskoga hrasta.

DOZRIJEVANJE:

12 mjeseci u barrique bačvicama, 4 mjeseca u inoksu nakon sljublivanja u bačvicama, punjeno u boce od 0,75 L s plutenim čepom, minimalno 2 mjeseca odležalo u boci

ČUVANJE:

Konzimirati odmah ili čuvati na suhom i hladnom mjestu do 2018. godine, a možda i dulje.

BILJEŠKE S KUŠANJA:

Duboka rubinsko-crvena boja, kompleksne slojevite voćno-začinske arome koje se otvaraju u čaši, na crni ribiz, borovnice, šljivu, kavu, vaniliju i karamel. Mekoća, podatna struktura i toplina merlota, svježina, posebna aromatičnost i elegancija syraha, čvrstoća, snaga i dugovječnost cabneta sauvignona savršeno su objedinjeni u ovoj kupaži. U ustima je Castello 2011 mekano i podatno vino, zrele i čvrste strukture, slojevito i zanimljivo, dugotrajnog okusa, karakteristične istarske svježine i elegancije. Konzimirati na 18 - 20 °C, uz hladne narezke, mesna predjela s umacima, razna pečenja i zrele sireve. Alkohol 13,7 %vol.

NAGRADE:

Monde selection 2013, Bruxelles; ZLATO

