



VINA
LAGUNA

VINA LAGUNA FESTIGIA MERLOT 2010



CROATIA

VINO:

Vrhunsko suho crno vino iz vinogorja Zapadna Istra, kontroliranog podrijetla, u bocama od 0,75 L s plutenim čepom, alkohol 13,8 %vol.

VINOGRAD:

Položaj Devići, sadnja 2005. - 2006. godine, visina 90 - 110 m/nm, brežuljkasti teren J i JZ ekspozicije. Tlo je prilično kamenita, srednje duboka i topla crvenica. Položaj je iznimno osunčan tijekom dana, ali i sa stalnim strujanjem svježeg zraka s viših položaja. Merlot, kao sorta osjetljiva na vlažna proljeća ili u vrijeme dozrijevanja, tu nalazi iznimne uvjete za punu zrelost svake godine, kombinaciju toplih dana i svježih noći, idealnu za nakupljanje šećera, uz zadržavanje dobre boje, svježine i voćnih aroma.

SORTA:

100% merlot

BERBA I VINOGRADARSKA GODINA:

Od 20. do 30. rujna. Godina 2010. obilježena je visokom količinom oborina i umjerenim temperaturama tijekom cijele vegetacijske sezone, a takvi nepovoljni uvjeti nastavili su se i u vrijeme dozrijevanja grožđa. Zahvaljujući kamenitom i ocjeditom položaju Devići, kao i manjem urodu grožđa, čak i u izrazito kišnoj godini bilo je moguće čekati osjetljivi merlot da potpuno dozori i odgađati berbu sve do kraja rujna. Polaganim dozrijevanjem nakupio je relativno visoke razine šećera, kiseline su nježne, a tanini potpuno zreli, svilenkasti i mekani.

VINIFIKACIJA:

Najbolje grožđe bere se ručno i stavlja u inox zbog vrenja i maceracije u trajanju od 8 dana, a zatim preša. Nakon toga slijedi malolaktično vrenje u barrique bačvama od francuskoga hrasta. Dozrijevanje u barrique bačvama nastavlja se sljedećih 12 mjeseci, nakon miješanja i odabira najboljih mladih vina. Odabrana vina dovršavaju se u inoxu prije punjenja.

DOZRIJEVANJE:

12 mjeseci u barrique bačvicama, 4 mjeseca u inoxu nakon sljublivanja bačvica, punjeno u butelje 0,75L s plutenim zatvaračem i 2 mjeseca odležano u boci.

ČUVANJE:

Spremno za posluživanje ili dodavanje u vašu kolekciju vina. Ako se čuva na hladnom, suhom mjestu, vino će dodatno dozrijevati u boci idućih godina.

BILJEŠKE S KUŠANJA:

Tamna rubinsko-crvena boja, voćne arome na bobičasto voće, suhe šljive, upotpunjene aromama dozrijevanja u barrique bačvicama, na vaniliju, kavu, začinske note. Fine, svilenkaste i mekane strukture, zrelih tanina i nježnih kiselina. Puno i kompleksno vino, u ustima ostavlja trajan mekani i voćni okus. Najbolje poslužiti na 18 - 20 °C uz razna pečenja, jela od divljači, zrele sireve i suhomesnate nereske. Alkohol 13,8 %vol.

NAGRADE:

Vinistra 2013, Poreč; ZLATO
Decanter World Wine Awards 2013, London; PREPORUKA

