



VINA
LAGUNA

VINA LAGUNA FESTIGIA CABERNET SAUVIGNON 2010



CROATIA

VINO:

Vrhunsko suho crno vino s kontroliranim podrijetlom iz Vinogorja Zapadna Istra, 13,4% vol. alkohola, punjeno u bocama od 0,75 L s plutenim čepom.

VINOGRAD:

Osunčani položaj Mornarica na brežuljkastom terenu u smjeru J-JZ. Blizina mora osigurava stalno strujanje zraka u razdoblju najtoplijih ljetnih dana, ali i dodatno zagrijavanje krajem razdoblja dozrijevanja pa grožđe caberneta sauvignona potpuno dozrijeva uz puni razvoj obilježja sorte.

SORTA:

100% cabernet sauvignon

BERBA I VINOGRADARSKA GODINA:

Od 1. do 10. listopada 2010.

Godina 2010. bila je obilježena visokom količinom oborina i umjerenim temperaturama tijekom cijele vegetacijske sezone, a takvi nepovoljni uvjeti nastavili su se i tijekom dozrijevanja grožđa. Isključivo na najboljim položajima, gdje je zbog prozračnosti i ocjeditosti položaja bilo moguće odgađati berbu i čekati potpunu zrelost, grožđe caberneta sauvignona moglo je polako prikupiti potrebnu razinu šećera i potpuno dozrijeti. Umjereni alkoholi, elegantno tijelo sa zrelim, mekanim taninima i svježim kiselinama odraz su takve neuobičajene godine.

VINIFIKACIJA:

Ručna berba u kašetice, selekcija najboljeg grožđa, fermentacija uz maceraciju u inoks vinifikatorima u trajanju od 8 dana, prešanje i nastavak malolaktičnog vrenja u barrique bačvama od francuskoga hrasta. Nastavak dozrijevanja od 12 mjeseci u barrique bačvicama, a nakon ponovne selekcije najboljih bačvica vino je sljubljeno u inoksu do punjenja.

DOZRIJEVANJE:

U barrique bačvama 12 mjeseci, u spremnicima od inoksa 6 mjeseci, punjeno u boce od 0,75 L s plutenim čepom, nakon punjenja minimalno 2 mjeseca odležano u boci.

ČUVANJE:

Vino se može odmah konzumirati ili dodati svojoj kolekciji. Ako se čuva na hladnom i suhom mjestu, nastaviti će dozrijevati u boci sljedećih 5 godina (bar do 2018. godine).

BILJEŠKE S KUŠANJA:

Duboka tamna rubinsko-crvena boja. Kompleksne voćne arome na crni ribiz, papriku, papar, u pozadini začinske arome odležavanja u barrique bačvicama. U ustima bogato, elegantno i puno, srednje strukture i zrelih slatkih tanina, ostavlja dugotrajan slastan okus. Konzumirati na 18 - 20 °C, uz jela od crvenog mesa i divljači, odreske, zrele sireve, mesna pečenja ili začinjene suhomesnate nareske. Alkohol 13,4 %vol.

NAGRADE:

Monde selection 2013, Bruxelles; ZLATO
Vinistra 2013, Poreč; ZLATO
Decanter World Wine Awards 2013, London; BRONCA
International Wine Challenge 2013, London, BRONCA

