

## Malvazija Vina Laguna 2013

**0,75L**

Suho bijelo vino

Kvalitetno vino s kontroliranim podrijetlom

Vinogorje Zapadna Istra

**Vinograd:** položaji Kaligarići, Devići, Pajuhi i Pudarica, sadnja 2006.-2009. godine, visina 50-150 m/nm, brežuljkasti tereni J-JZ i Z ekspozicije na tipičnim istarskim crvenicama. Odabrane lokacije koje omogućuju uravnoteženo dozrijevanje grožđa Malvazije Istarske i puni aromatski izražaj sorte

**Sorta:** 100% Malvazija Istarska

**Berba:** prva i druga dekada rujna 2013. godine

**Vinifikacija:** ručna berba, hlađenje grožđa, prerada uz odvajanje peteljki bez oštećivanja bobica, kratkotrajna hladna maceracija ili brza prerada bez maceracije, ovisno o lokaciji i stanju grožđa, prešanje bobica uz inertizaciju sustava za preradu suhim ledom CO<sub>2</sub> i dušikom, brzo bistrenje moštova flotacijom, fermentacija u inox cisternama na temperaturi 14-16°C, dozrijevanje na finom talogu kvasaca uz redovno miješanje (sur lie) u trajanju od 5 mjeseci bez malolaktičnog vrenja

**Dozrijevanje:** u spremnicima od inoxa, punjeno nakon 5 mjeseci dozrijevanja u butelje 0,75L sa StelVin zatvaračem, nakon punjenja mjesec dana odležalo u boci

**Potencijal dozrijevanja:** uživati odmah ili čuvati do 2 godine

---

**Opis berbe:** Cijela vegetacijska sezona 2013. godine protekla je u uvjetima karakterističnima za istarsku svježiju mediteransku klimu. Toplo i vlažno proljeće nastavilo se na svježije i kratko sunčano ljeto. Takva specifična istarska klima pogoduje Malvaziji Istarskoj, jer omogućuje odgođeno dozrijevanje sredinom rujna, kada dnevne temperature više nisu previsoke, pa grožđe zadrži svježinu uz dobru koncentraciju šećera i karakterističnu mineralnost i podatnost. Za razliku od prethodne dvije suhe i vruće godine, kada je berbu trebalo obaviti u što kraćem roku, 2013. se isplatilo čekati, pa su zadnje Malvazije pobrane skoro krajem rujna

**Opis vina:** Kristalno čista, zelenkasto-žuta boja, karakteristične cvjetno-voćne arome, na citrusu, zelenu jabuku, tropsko voće, u ustima lagano i svježije, prepoznatljive slane mineralnosti, srednje dugog finog završetka

**Analitički podaci:** Alkohol 12,5 % vol., Rez.šećer 2,2 g/L, Uk.kiseline 5,3g/L, pH 3,24, Uk.ekstrakt 20,5g/L

---

**Preporuka:** Uživati rashlađeno na 10-12C kao aperitiv, uz lagana predjela od tjestenine ili rižote, uz jela od bijelog mesa, ribe ili morskih plodova