

MALVAZIJA BARRIQUE

Suho kvalitetno vino, izuzetno strukturirano. Dobiva se dužom maceracijom na komini kako bi ekstrahirali sve arome pokožice koje je vrijedno bogatstvo za takav stil vina. Naknadnim odležavanjem u posebnim

bačvama od slavenskog hrasta od 250 litara u razdoblju od 6 do 12 mjeseci na vlastitim kvascima vino poprima potpunu drugu konturu. Miris zrelog voća sa notama vanilije i karamela. Okus Malvazije barrique

je pun, intenzivan. Na nepcu dolaze do izražaja arome kasnije berbe (tercijarne arome), note hrasta, čokolade i mliječnih detalja. Vino izraženijeg karaktera koji iznenadi lakoćom ispijanja.



<i>Kulinarske preporuke</i>	uz morske plodove i plemenitu ribu na roštilju, jela naglašene pikantnosti
<i>Sortni sastav</i>	100 % Malvazija istarska
<i>Berba</i>	ručna u drugoj polovici rujna – prva polovica listopada
<i>Vinifikacija</i>	maceracija 4 dana, fermentacija i cuvanje u drvu
<i>Zorenje/dorada</i>	12–24 mjeseci u slavenskom hrastu 250 litara na kvascima
<i>Sadržaj alkohola</i>	12,5–13,5 %
<i>Ukupne kiseline</i>	4–6 g/l
<i>Ukupni šećeri</i>	3–5 g/l
<i>Starost vinograda</i>	srednja starost 25 godina
<i>Pozicija vinograda</i>	jug-jugozapad
<i>Broj trsova na ha</i>	3800
<i>Obrada vinograda</i>	integrirana
<i>Nadmorska visina</i>	200–320 m
<i>Vrsta uzgoja</i>	Guyot jednostruki ili dvostruki
<i>Vrsta zemlje</i>	fliš
<i>Proizvedeno na ha</i>	2500–3500 l
<i>Broj boca godišnje</i>	1000
<i>Boca</i>	0,75 l
<i>Preporučena temperatura serviranja</i>	12–14 °C
<i>Moguće starenje/odležavanje u boce</i>	10–15 godina

Sadrži sulfite. Čuvati na suhom i tamnom mjestu daleko od izvora topline i direktne sunčeve svjetlosti.