

TERAN - HRVATSKA ISTRA

Kvalitetno suho crno vino, proizvodi se od sorte grožđa Teran sa područja Hrvatske Istre. Osnovne karakteristike Terana su relativno visoke kiseline i umjerena količina šećera što u konačnici doprinosi nižem postotku alkohola u samom vinu.

Specifične je rubin crvene boje s ljubičastim tonovima. Kod terana prisutan je vrlo visoki ekstrakt, vrlo izraženog sortnog je mirisa i okusa koje podsjeća na razno bobičastog voća (malina) ali i drugog šumskog voća.

U ustima okus je jak i robustan s naglašenom kiselošću, vrlo harmonično, pitko i osvježavajuće.



<i>Kulinarne preporuke</i>	uz tvrdi ovčji sir, istarski pršut, umaci od mesa, meso od divljači i općenito razna pečenja
<i>Sortni sastav</i>	100 % Teran Hrvatska Istra
<i>Berba</i>	ručna u drugoj polovici rujna – početkom oktobra
<i>Vinifikacija</i>	maceracija 7–15 dana u inox posudama, odležavanje u bačvama slavonskog hrasta
<i>Zorenje/dorada</i>	50 % odležavanje u slavonskom hrastu 250 litara, 4 mjeseca u inox, flaširanje i odležavanje u boci
<i>Sadržaj alkohola</i>	11,0–12,5 %
<i>Ukupne kiseline</i>	5–7 g/l
<i>Ukupni šećeri</i>	2–6 g/l
<i>Starost vinograda</i>	srednja starost 35 godina
<i>Pozicija vinograda</i>	jug-jugozapad
<i>Broj trsova na ha</i>	3800
<i>Obrada vinograda</i>	integrirana
<i>Nadmorska visina</i>	200–250 m
<i>Vrsta uzgoja</i>	Guyot jednostruki ili dvostruki
<i>Vrsta zemlje</i>	fliš
<i>Proizvedeno po ha</i>	2500–3500 l
<i>Broj boca godišnje</i>	1500–2000
<i>Boca</i>	0,75 l
<i>Preporučena temperatura serviranja</i>	14–16 °C
<i>Moguće starenje/odležavanje u boce</i>	10 godina

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