VINA BERCE
Navdušujemo čute,
da predramimo čustva

CABERNET SAUVIGNON

Grand 2017

Sorta:	100 % Cabernet sauvignon
Regija:	Vipavska dolina – Slovenija
Vinogradniška lega:	Dornberk – Zalošče, Batuje
Leto sajenja:	2006 in 2007
Nadmorska višina in naklon vinogradov:	56-110 m, 1-5% naklon
Lega vinograda:	Vzhodna
Vinogradništvo:	Regenerativno vinogradništvo
Tip podlage:	Meljasto ilovnata globoka tla, naplavina reke Vipave- (naplavina- gre za rodovitno zemljo, ki jo reka odloži na poplavnih območjih- ta vsebuje pesek, mulj in organsko snov)
Trgatev:	Ročno obrano konec septembra
Predelava in zorenje:	36 mesecev v 225l barik sodih
Stekleničenje::	1200 steklenic 0,75 l in Februar 2021
Alkohol:	14,0 % vol
Preostali sladkor:	Suho
Skupna kislina:	6,0 g / l
Steklenica:	0,75 l
Temp. serviranja:	14-16 °C

Potencial staranja: ob pravilnem shranjevanju lahko to vino zori deset let ali celo dlje.

Opis vina: Vino se predstavi s srednje intenzivno rubinasto barvo, ki jo nežno obarvajo vijolični odtenki. Na nosu razkriva vabljive arome črnega ribeza in zrelih sliv, ki se prepletajo z elegantnim pridihom cedrovine – klasičnim podpisom sorte. Zorenje v hrastovih sodčkih je prispevalo zapeljive terciarne note karamele in čokolade, ki dodajo globino in toplino. Na okusu je vino bogato in dolgotrajno, z obilico zrelih taninov, ki so mehki, svilnati in prijetno pikantni, kar zaokroža celostno doživetje.

Ideje za ujemanje z hrano: Odlično se poda k bogatim jedem, kot so počasi dušen goveji ali divjačinski golaž, pečena jagnjetina ter sočno pripravljena teletina z žara. Izjemno se ujame tudi z izborom zorjenih sirov, kjer dodatno poudari svojo kompleksnost in eleganco.