

CLASSIC

# ROSE

Moderen, svež in popolnoma suh rose iz Modre frankinje. Še en način, da uživamo v kraljici naših vinogradov.

## SENZORIČNI ZAZNAMEK

Na nos zaznamo arome rdečega sadja, jagode, maline in karamele. V ustih imamo podobno aromatično percepcijo. Vino je suho s prijetno svežino in polnostjo. Popolno poletno vino. Pijte od leta 2019 do 2020.

## VINIFIKACIJA

Grozdje je bilo ročno potrgano v 15-kilogramske zaboje, razdrozgano in takoj sprešano. Vinifikacija je potekala pri 15–18 °C dva tedna v posodi iz nerjavčevega jekla. Po nekaj mesecih zorenja na drožeh je bilo vino pretočeno, grobo filtrirano in stekleničeno v aprilu.

## LETNIK 2018

Letnik 2018 je zaznamovala izjemno hladna zima z veliko snega, ki se je obdržal do konca marca. Zima, ki je v naši regiji nismo videli že desetletje. Začetek fenologije je bil pozen, a visoke aprilске in majske temperature so pospešile razvoj vinske trte. Zaradi spomladanskih zmrzali v prejšnjih dveh letih je trgategv ponudila veliko grozdja, ki ga je bilo potrebno konec julija strogo zredčiti, da bi dosegli želeno kakovost. Zaradi tople pomladi in poletja ter ne prevelikega vodnega stresa v juniju in juliju so bile bele sorte potrgane že v začetku septembra, medtem ko je trgategv rdečih sort potekala v zadnjih dneh septembra po treh tednih idealnega, suhega in precej toplega vremena.

Poreklo: **Bela krajina, Slovenija**

Podnebje: **subpanonsko, subkontinentalno z mediteranskimi vplivi**

Vinograd: **Doma**

Tla: **mešanica rdečerjave ilovice in apnenčastega skeleta**

Sorta: **Modra frankinja**

Starost trt: **5 let**

Pridelek: **60 hl/ha**

Čas trgatve: **23. september 2018**

Alkohol: **12,5 % vol**

Titribilne kisline: **5.8 g/L**

Ostaneek sladkorja: **1,6 g/L**

