SINGLE VINEYARD

LOZICE

Skrbno izbran Sauvignon iz vinograda Lozice, ki se nahaja na vrhu Plešivice. Je vino, ki izraža terroir in sortne značilnosti. Topla lokacija v povezavi s peščeno ilovnatimi tlemi daje vinu amplitudo in svežino, medtem ko spontana fermentacija prinese dodatno plast kompleksnosti.

SENZORIČNI ZAZNAMEK

V vinu najdemo arome citrusov, grenivke in suhih zelišč, ki se jim v ozadju pridruži še aroma pasijonke in zrelega manga. Vino je v ustih polno, kremasto. Pookus je dolg, podkrepljen s prijetno svežino in kompleksen. Čisti izraz Sauvignona iz vinograda Lozice. Pijte med leti 2019 in 2025.

VINIFIKACIJA

Grozdje za to vino prihaja izključno iz vinograda Lozice – Single vineyard wine. Grozdje je bilo zdrozgano, nakar je bilo hladno macerirano 24 ur pri 10 °C. Spontana fermentacija je potekala v kombinaciji novih in rabljenih barrique sodov. 15 % vina je vrelo v posodi iz nerjavečega jekla. Vino je zorelo 6 mesecev na grobih drožeh in po pretoku še dodatne 3 mesece v posodi iz nerjavečega jekla, preden smo ga pripravili na stekleničenje.

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 aprilske in majske temperature so pospešile razvoj vinske trte. Zaradi spomladanskih zmrzali v prejšnjih dveh letih je trgatev 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 trgatev 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: **Plešivica**

Tla: **mešanica rjavordeče sprane peščene ilovice s pomembnim deležem apnečastega skeleta**

Sorta: **Sauvignon**

Starost trt: **13 let**

Pridelek: **55 hl/ha**

Čas trgatve: **13. september 2018**

Alkohol: **14,0 % vol**

Titrabilne kisline: **5,1 g/L**

Ostanek sladkorja: **1,8 g/L**

info@suklje.com • +386 40 654 575 (Matija Šuklje) • www.suklje.com