

TERROIR SELEKCIJA

LODOMA

Vino je 100% Modra frankinja, narejeno iz grozdja izbranih vinogradov s strogo kontroliranim pridelkom. Elegantno in živahno vino, ki odlično predstavlja terroir in potencial Modre frankinje v Beli krajini.

SENZORIČNI ZAZNAMEK

Na nos se vino sprva predstavi s pikantnimi notami črnega popra in nageljnovih žbic, ki jim sledijo arome temnega jagodičja in ostalega drobnega sadja ter sušenih zelišč. Vino je srednje do polnega telesa z živahno hrbtnico in svileno taninsko strukturo, ki zapolni usta. Moderna, elegantna in kompleksna modra frankinja. Pijte med leti 2020 in 2028.

VINIFIKACIJA

Grozdje za Lodoma je potrgano iz vinogradov na Lokvici in Doma, kjer skrbno nadzorujemo pridelek. Grozdje je bilo ročno potrgano v 15-kilogramске zaboje. Po končani 20-dnevni maceraciji je potekel mlečno-kislinski razkis v posodi iz nerjavečega jekla, nakar je vino zorelo 10 mesecev v 2 in 3 leta starih 225-litrskih barrique sodčkah. Vino ni filtrirano.

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 zeleno 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, Lokvica**

Tla: **mešanica rdečerjave ilovice z manjšim proporcem apnenčastega skeleta**

Sorta: **Modra frankinja**

Starost trt: **13–18 let**

Pridelek: **50 hl/ha**

Čas trgatve: **25.–29. september 2018**

Alkohol: **13,0 % vol**

Titribilne kisline: **5,6 g/L**

