

VINSKA
WINE



KLET
CELLAR

ferdinand
Matjaž Četrtič

BRUTUS

RDEČE BRUTUS 2009

*Zvrst iz izbranega
grozdja merlota in
cabernet sauvignona –
samo v najboljših
letnikih*



OPIS VINA

Barva: globoko rubinasto rdeča

Vonj: kompleksen, koncentrirane arome slivove marmelade, tobak, grafitno zemljast vonj

Okus: vino z intenzivnim, polnim sadnim okusom in lepo čvrstimi tanini, ki mu dajejo dolgoživost

Priporočena hrana: dopolnjuje sodobno kulinariko polnega okusa; lepo spremlja divjačino, vse oblike rdečega mesa in zrele sire

Temperatura serviranja: 18 °C

NAČIN PRIDELAVE

Vinograd: Pročno

Gojitvena oblika: enojni gujot, 3500 trt/ha

Donos: do 3000 kg/ha

Vinifikacija: veliko vino, sestavljeno iz 90 % merlota in 10 % cabernet sauvignona. Grozdje je pridelano v dveh najboljših vinogradih z zelo nizkim donosom. Grozdje ročno potrgamo, specljamo in pustimo macerirati tri do štiri tedne. Povreto vino pretočimo v 225-litrške sode, v katerih se zaključijo še biološki razkisi, ki da vinu eleganco in mehko. V sodih iz francoskega hrasta ostane najmanj 24 mesecev.

PARAMETRI VINA

Letnik: 2009

Alkoholna stopnja: 14,5 %

Kislina: 5,6 g/l