

VINSKA  
WINE



KLET  
CELLAR

ferdinand  
Matjaž Četrtič

# KLASIČNA VINA

MERLOT  
2014



## OPIS VINA

**Barva:** intenzivno rubinasto rdeča

**Vonj:** intenziven vonj rdečega jagodičevja

**Okus:** saden, z nežno taninsko hrbtnico in prijetno kislino

**Priporočena hrana:** rdeče meso na žaru

**Temperatura serviranja:** 16–18 °C

## NAČIN PRIDELAVE

**Vinograd:** Kalehe

**Gojitvena oblika:** enojni gujot, 4000 trt/ha

**Donos:** do 6000 kg/ha

**Vinifikacija:** grozdje ročno potrgamo, ga v kleti specljamo in pustimo macerirati osem dni, od tega prva dva na 10 °C, da pridobimo oziroma ohranimo čim več sadnosti, tipične za merlot. Vino sprešamo in pretočimo v posode iz nerjavečega jekla, v katerih se fermentacija dokonča, kasneje pa poteka še biološki razkis, ki da vinu eleganco in mehko.

## PARAMETRI VINA

**Letnik:** 2014

**Alkoholna stopnja:** 12,5 %

**Kislina:** 6,0 g/l