

Malvazija Po mojen 2015



Sorta grožđa: malvazija istarska
Kategorija: suha vina
Vinogorje: Hrvatska Istra
Vinograd: Santa Lucia
Starost vinograda: posađeno 1962
Nadmorska visina vinograda: 240 metara
Položaj vinograda: jugozapad
Sastav zemlje: fliš, vapnenačke stijene, glina
Berba: ručna
Vinifikacija: ručna selekcija grožđa. Kriomaceracija 12-24h.
Prešanje. Fermentacija
Dozrijevanje: 8 mjeseci u inoxu
Sadržaj alkohola: 14,6 %vol
Ukupna kiselina: 5,0 g/l
Neprovreli šećer: 2,7 g/l
Veličina boce: 0,75 l
Temperatura serviranja: 10-12 °C

Opis vina

Vino je duboko zlatne boje s odsjajem jantarne. Na nosu pripovijeda o zrelosti i rafiniranosti stila, ne igra na naglašenost već finoću. Cvjetno, medno, s notom sušenih marelica i bresaka koje ga prilično jasno definiraju u aromatskom profilu. Blagi dodir karamele, kvasca i putrastih nota fino se upliće u doživljaj na nosu. U ustima vino je suho, punoga tijela i umjerene svježine s uljnatom teksturom. Kako često i biva s odista finim vinima, *Malvazija Po mojen* progovara jasnije i glasnije kada je ustima nego na nosu. Njezina je trajnost odista duga i pamtljiva, pa na nepcu ćutimo i slasnu slanost i cijeli spektar okusa koji obuzimaju papile u pokušaju da otkrijemo svaki pojedini sastojak. Zaključak je da je ovo jedna vrlo fina i vrlo zrela istarska malvazija

S hranom

Pasati će uz ribu s kremastim umacima, jakovske kapice s roštilja, rižoto s glijvama, tjesteninu s bogatim umacima te dobro pratiti topla glavna jela.

Potencijal odležavanja

Spremno odmah, a najbolji potencijal za uživanje će zadržati do 2025.