

MEDITERAN 2018



Sorta grožđa: teran
Kategorija: crno aromatizirano vino Teran
uz dodatak bagremovog meda
Vinogradarsko područje: Zapadna Istra, Hrvatska
Vinograd: Žmergo
Starost vinograda: 27 godina
Nadmorska visina vinograda: 200 m
Položaj vinograda: jug
Sastav zemlje: fliš, vapnenačke stijene, glina
Berba: ručna
Sadržaj alkohola: 14,8 %
Ukupna kiselina: 5,2 g/l
Neprovreli šećer: 142 g/l
Veličina boce: 0,5 l
Temperatura serviranja: 8 °C

Opis vina

Njegovo je ime igra dviju riječi: “med” i “teran” od kojih je vino sačinjeno, a ujedno je to i aluzija na Mediteran čiji je dio jadranska obala koja obrubljuje Istru.

Na nosu, vino je prilično izražajne arome u kojoj prepoznamo divlje bilje, suho crno voće, sladić i dakako med, koji je blag i fino integriran. Ugodne je slatkoće u ustima, te srednjeg do punog tijela. Meki tanini su niski dok je svježina umjerena do visoka. Dobrodošla je i blaga gorkastost u stilu pelinkovca. Med je u ustima izraženiji nego na nosu, a podsjeća na medenjake, ostavljajući dugačko trajanje.

Sljubljivanje s hranom:

Zbog slatkoće, gorkastog okusa i karakteristika srodnih crnom voću, dobro prati čokoladne deserte ili voćne salate na bazi borovnica, gorkih višanja i ostalog crnog voća.

Potencijal čuvanja

Posve spremno za uživanje, ali će još barem 5 godina biti u odličnoj formi.