

Santa Lucia Noir 2015



Sorta grožđa: 50 % merlot, 30 % cabernet sauvignon, 20% teran

Vinogradarsko područje: Zapadna Istra, Hrvatska

Vinograd: single vineyard Santa Lucia

Starost vinograda: 10 - 12 godina

Nadmorska visina vinograda: 240 m

Položaj vinograda: jugozapad

Sastav zemlje: fliš, vapnenačke stijene, glina

Berba: ručna

Vinifikacija: selekcija najboljeg grožđa merlota, cabernet sauvignona i terana. maceracija 20 – 40 dana

Dozrijevanje: odležavanje 18 mjeseci u novim hrastovim barrique bačvama, dalje odležavanje 6 mjeseci u inoxu

Odležavanje u boci: 24 mjeseci

Sadržaj alkohola: 15,0 %vol

Ukupna kiselina: 5,7 g/l

Neprovreli šećer: 3,5 g/l

Veličina boce: 0,75 l i 1,5 l

Temperatura serviranja: 18 °C

Opis vina

Santa Lucia Noir svojevrsan je “superistriani” proizveden od lokalne sorte teran te internacionalnih sorti merlot i cabernet sauvignon, što se pokazuje kao formula za uspjeh. Svo grožđe dolazi s položaja Santa Lucia, a berba je ručna. Boja je vina duboka i rubinski crvena, što je i očekivano kad se radi o blendu caberneta i terana. Na nosu intenzivna i moćna, s puno zrelosti crvenog i crnog bobičastog voća iz tople klime, ali nikako prezrelog ili ukuhanog. Začinjeno, s daškom prečenih zrna kave, drveta i sladića.

Na nepcu suho s dobrim kiselinama, punoga tijela i užitne satenske tekstura, te obilatim i zrelim taninima. Intenzivno i moćno vino, mnogoslojno i posve ravnopravno s bordoškim blendovima. Vrlo značajki kreirano vino i profinjeno. Čini se da je berba 2015 napravila opet korak naprijed u odnosu na prethodnu berbu.

S hranom

Bez imalo dvojbe sljubiti uz odrezak od crvenog mesa, divljač ili zrele tvrde sireve.

Čuvanje

Iako je vino posve spremno za uživanje, još je uvijek mlado, a vrijeme će mu samo goditi. Potencijal čuvanja je do 2030