



SANTA LUCIA TERAN 2017

Sorta grožđa: 100% teran

Kategorija: suha crvena vina

Vinogradarsko područje: Zapadna Istra, Hrvatska

Vinograd: Santa Lucia

Starost vinograda: zasađen 2014. godine

Nadmorska visina vinograda: 150 m

Položaj vinograda: vrh brda

Sastav zemlje: fliš, vapnenačke stijene, glina

Berba: ručna

Vinifikacija: selekcija najboljeg grožđa terana. Maceracija 3 tjedna

Dozrijevanje: odležavanje 24 mjeseci u barrique bačvama

Odležavanje u boci: od 2023

Sadržaj alkohola: 14 vol%

Ukupna kiselost: 6,9 g/l

Neprovreli šećer: 3,8 g/l

Veličina boce: 0,75 l

Temperatura serviranja: 18 °C

Opis vina:

Vino ima tamnu, gotovo neprozirnu rubinsku boju. Na nosu je izrazito intenzivno, moćno i potpuno razvijeno, a pritom još uvijek u izvrsnoj formi. Dominiraju arome tamnog voća i naglašene note drva i tostiranosti. Osjete se crne trešnje, kuhana šljiva, pougljeno drvo, dim, crni ribiz, koža, cedar, malo čokolade te nijanse šumskog tla i vlažnog lišća. U početku djeluje robusno, ali se s vremenom lijepo zaokruži i postaje skladno. Snaga i intenzitet glavne su odlike ovog vina. Dobiveno od potpuno zrelog grožđa, pokazuje tek blagi trag suhih začinskih nota, poput mente – što je prepoznatljiv potpis istarskog terana.

Na nepcu je vino suho, s izraženom i živahnom kiselošću, kakvu u Istri zna ponuditi samo teran. Srednjeg do punog tijela, s obiljem vrlo zrelih tanina. Aromatski profil na nepcu nešto je jednostavniji nego na nosu, ali i dalje dovoljno bogat da pruži jedinstveno i ugodno iskustvo. Teran općenito nije lako vino za razumjeti – neukrotiv je, baš kao i mnoge autohtone sorte diljem svijeta. Završetak je vrlo dug. Preporučuje se dekantirati prije posluživanja.

Sljubljivanje s hranom:

Ovo vino traži ozbiljniju hranu poput odreska, roštilja ili divljači. Odlično se slaže i s lagano začinjenim jelima poput paele ili jambalaye.

Potencijal odležavanja:

Savršeno za uživanje od 2025. na dalje.