



Vina Franković

Teran 2017

Teran je rubin-crvene boje, koja pri kružnom okretanju daje ljubičasti odsjaj. Nosi i jednu finu i trajnu aromu s nijansama šumskog voća, malina i borovnica. Naš je Teran odnjegovan u barrique bačvama. U ustima je topao i mekih tanina. Najbolje se sljubljuje uz predjela kao što su pršut i sir, te uz glavna jela od crvenog mesa i divljači.

Vinogradi

Sorta grožđa:	Teran
Kategorija:	Suho vino
Vinogorje:	Hrvatska Istra
Vinograd:	Santa Lucia
Starost vinograda i prinos:	13 godina, 1-1,5 kg
Nadmorska visina vinograda:	200-240m
Položaj vinograda:	Jug, jugozapad
Sastav zemlje:	Fliš, vapnenačke stijene, glina
Berba:	Ručna

Podrum

Maceracija:	25 dana
Vinifikacija:	Selekcija najboljeg grožđa Terana, maceracija, fermentacija
Dozrijevanje:	Odležavanje 24 mjeseca u novim i rabljenim barrique i tonneau bačvama od francuskog hrasta, dalje odležavanje 3 mjeseca u inoxu
Odležavanje u boci:	12 mjeseci

Ostalo

Sadržaj alkohola:	13,5 vol %
Neproveli šećer:	1,5 g/l
Ph:	3,34
Ukupna kiselina:	6,5 g/l
Veličina boce:	0,75 l, 1,5 l, 3 l
Temperatura serviranja:	18 °C