



Vina Franković

Cabernet Sauvignon 2017

Cabernet Sauvignon iz našeg podruma je vino koje se može ukasiti raznim epitetima ali opisujemo ga prvenstveno rubin-crvenim koloritom, prošaranim granatnim odsjajem. Mekana struktura ocrтана je nijansama crnog ribiza i kupine koje nam postepeno otvaraju začinske arome. Vino je odnjegovano u barrique bačvama te je zrelog, punog i bogatog okusa. Odlično se sjedinjuje s jelima od tartufa, divljači i crvenog mesa.

Vinogradi

Sorta grožđa:	Cabernet Sauvignon
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:	20 dana
Vinifikacija:	Selekcija najboljeg grožđa maceracija, fermentacija
Dozrijevanje:	Odležavanje 18 mjeseci u novim i rabljenim barrique i tonneau bačvama od francuskog hrasta, dalje odležavanje 4 mjeseca u inoxu
Odležavanje u boci:	12 mjeseci

Ostalo

Sadržaj alkohola:	13,5 vol %
Neprocvreli šećer:	1 g/l
Ph:	3,47
Ukupna kiselina:	5,8 g/l
Veličina boce:	0,75 l, 1,5 l
Temperatura serviranja:	18 °C