



Vina Franković

Muškat Luna d'Oro 2015

Luna d' Oro je Momjanski muškato koji je napravljen posebnom metodom sušenih bobica - passito. Za ovo izuzetno vino provedena je kasnija berba, a zatim je izvršen izbor najljepših grozdova te njihovo sušenje na slami. Nakon toga vino smo njegovali u rabljenim barrique bačvama. Vino je zlatno jantarne boje, a na nosu daje miris karamele i prezrelog voća. Osjeća se podatna slatkoća s bogatim karakterom grožđa i sušenog voća koja daje nevjerojatnu punoću okusa. Sočan, slatki karamel sa dugačkim završetkom i naznakama oraha, čini ovo vino pravim umjetničkim djelom za svačije nepce.

Vinogradi

Sorta grožđa:	Muškat momjanski
Kategorija:	Desertno vino
Vinogorje:	Hrvatska Istra
Vinograd:	Momjan
Starost vinograda i prinos:	30 godina, 0,8 kg
Nadmorska visina vinograda:	200-240m
Položaj vinograda:	Jug, jugozapad
Sastav zemlje:	Fliš, vapnenačke stijene, glina
Berba:	Ručna

Podrum

Maceracija:	3 dana
Vinifikacija:	Probrano i na slami 3 mjeseca prosušeno grožđe, maceracija, prešanje i fermentacija u barrique bačvama
Dozrijevanje:	Odležavanje 2 godine u rabljenim barrique bačvama od francuskog hrasta te još godinu dana u boci.

Ostalo

Sadržaj alkohola:	14,0 vol %
Neprovreli šećer:	160 g/l
Ph:	3,47
Ukupna kiselina:	6,5 g/l
Veličina boce:	0,375 l
Temperatura serviranja:	14-16 °C
