

# TRAPAN

*Vina*

## Grego 2006 Cabernet sauvignon '06

### Curriculum Vitae

#### Grego – Cabernet sauvignon '06

Rubinsko crvena intenzivna boja. Blagi i ugodni miris šumskog voća, začin (crni papar) i vanilije. Nešto izraženije dimne note i barrique. Tanini su umjereni ali uz prisutnu notu divljine. U ustima puno voća i mekani fini.

**Ime vina:** Grego

**Sorta:** 90% Cabernet sauvignon, 10% Cabernet franc

**Regija:** Zapadno istarsko vinogorje

**Pozicija:** Cuf (pored Šišana, Pula, nadmorska visina 50-55 m, ekspozicija S-SW, osunuta cijelog dana, vrlo prozračna. Duboki profil istarske crvenice, mjestimično skeletoidne, odličan mineralno-kemijski sastav, dostatan prirodni humus)

**Uzgojni oblik:** jednokraki guyot

**Prinos:** 1,2 - 1,7 kg/trs

**Vrijeme berbe:** prvi i treći tjedan listopada 2006

**Berba:** 2006, dobra vinogradarska godina, za cabernet sauvignon odličan omjer šećera i kiseline. Za robusniju verziju ovoga vina išlo se u berbu 15 dana kasnije.

**Vinifikacija:** Pažljivo muljanje grožđa, maceracija 10 dana, fermentacija u kontroliranim uvjetima, temperatura 22-24°C. Usporedno s alkoholnom fermentacijom provela se i malolaktična fermentacija.

**Dozrijevanje:** 70% inox tankovi, 30% barrique od slavonskog hrasta (novi) 4 mjeseca. Odležavanje 60 dana u bocama.

**Sljubljanje (preporuka):** roštilj, tjestenina sa kobasicama (pljukanci), patka, ombolo na žaru, zreli sirevi...

**Temperatura serviranja:** 18 - 21 °C

**Tehnički podaci:** alkohol: 12,9 vol%; kiseline: 6,3 g/l; neprovreli šećer: 1,8 h/l; pH: 3,25; ekstrakt: 29,10 g/l

**Pakiranje:** karton sa 6 boca

