

# TRAPAN

*Vina*

## Grego 2007 Cabernet sauvignon '07

### Curriculum Vitae

#### Grego – Cabernet sauvignon '07

Rubinsko crvena intenzivna boja koja naginje ljubi astoj. Blagi i ugodni miris šumskog voća (višnja) i začina (crni papar). Tanini su umjereni ali uz prisutnu notu divljine. U ustima puno tannina i mekani fini.

**Ime vina:** Grego

**Sorta:** 100% Cabernet sauvignon

**Regija:** Zapadno istarsko vinogorje

**Pozicija:** Cuf (pored Šišana, Pula, nadmorska visina 50-55 m, ekspozicija S-SW, osunčana 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 tjedan rujna 2007

**Berba:** 2007, sušna dobra vinogradarska godina za crna vina, za cabernet sauvignon odličan omjer šećera i kiselina.

**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:** 100% inox tankovi 4 mjeseca. Odležavanje 60 dana u bocama.

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

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

**Tehnički podaci:** alkohol: 12,9 vol%; kiseline: 6,1 g/l; neprovreli šećer: 3 h/l; pH: 3,30; ekstrakt: 32,00 g/l

**Pakiranje:** karton sa 6 boca

