

TRAPAN

Vina

Uroboros 2006

Malvazija istarska '06

Curriculum Vitae

Uroboros - Malvazija istarska '06

Vino je slamnatožute boje sa nešto tonova zelene. Po istakanju u čašu (preporuka srednja, za mlado crveno vino) razvijaju se slojeviti mirisi: najprije voćni (zreli grejp) i već nakon par sekundi vinski sa blagim i neobičnim mirisom dimljene šunke i akacije. Odličan balans sortnosti i drva. Tijelo puno i sočno a aftertaste duga akacija. Vino bi trebalo dostići vrhunac zrelosti 6/08 ili kasnije. Mineralnost je umjerena.

Ime vina: Uroboros

Sorta: 100% Malvazija istarska

Regija: Zapadno istarsko vinogorje

Pozicija: 70% 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), 30% Campanož (pored Šikića, nadmorska visina 65 m, ekspozicija SW, odlična mineralno-kemijska svojstva)

Uzgojni oblik: jednokraki guyot

Prinos: 1,2 - 1,8 kg/trs

Vrijeme berbe: prvi tjedan listopada 2006

Berba: 2006, neobična vinogradarska godina, malvazija istarska je podarila visoke šećere i kiseline, a što je u konačnici doprinijelo već ojoj strukturi vina. Isto tako je u podrumu tražila veliko umijeće enologa.

Vinifikacija: Pažljivo muljanje grožđa, odvajanje peteljki. Crio maceracija 12-20 h na temperaturi 8°C. Prešanje, fermentacija u barrique barama od akacije, 'sur lie' i 'batonage' 7,5 mjeseci.

Dozrijevanje: nakon barrique, tjedan dana u inoxu a onda boce 80-90 dana

Sljubljivanje (preporuka): istarski pršut, riba na žaru, hobotnica pod ripnjom (pekoma), srednje zreli kozji sir, rižoto sa lignjama...

Temperatura serviranja: 15 - 18 °C

Tehnički podaci: alkohol: 14 vol%; kiseline: 5,9 g/l; neprovreli šećer: 2,0 h/l; pH: 3,16; ekstrakt: 26,0 g/l

Pakiranje: karton sa 6 boca, magnum boca (1,5 l) u drvenoj kutiji - limitirana serija od 99 kom

