

# TRAPAN

Vina

## Grego 2008 Cabernet sauvignon '08

### Curriculum Vitae

#### Grego – Cabernet sauvignon '08

Rubinsko crvena intenzivna boja koja naginje ljubičastoj. Blagi i ugodni miris šumskog voća (višnja) i začina (crni papar). Tanini su meki i zaokruženi. U ustima punoća i mekani finiš. Izrazito pitko.

**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:** 1,3 - 1,9 kg/trs

**Vrijeme berbe:** posljednji tjedan rujna 2008

**Berba:** 2008, puno kiše u početku vegetacije i cvatnji, zatim 2 mjeseca suše. Kiša koja je pala polovicom kolovoza spasila je berbu. Za cabernet sauvignon odličan omjer šećera i kiseline.

**Vinifikacija:** Pažljivo muljanje grožđa, maceracija 14 dana, fermentacija u kontroliranim uvjetima, temperatura 22-24°C. Nakon alkoholne fermentacije provela se i malolaktična fermentacija.

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

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

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

**Tehnički podaci:** alkohol: 13,1 vol%; kiseline: 6,2 g/l; neprovreli šećer: 1,8 g/l; pH: 3,16; ekstrakt: 27,7 g/l

**Pakiranje:** karton sa 6 boca

