

TRAPAN

Vina

Shuluq 2007

Syrah '07

Curriculum Vitae

Shuluq – Syrah '07

Vino napravljeno od grožđa iz mladog vinograda, puno i elegantno. Tamna i duboka crvena boja. Intenzivni miris višnje, šumskog voća, tragovi jagode, čokolade i začina. Tanini su intenzivni, dijelom zreli, sa potencijalom starenja i očekivanim vrhuncem unutar 5 godina. U ustima punoća i dugi aftertaste. Odličan balans tijela i aromatičke. Obavezno ozračiti (dekanirati) minimalno 30 minuta prije posluživanja.

Ime vina: Shuluq

Sorta: 100% Syrah

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 kg/trs

Vrijeme berbe: početak rujna 2007

Berba: 2007, sušna dobra vinogradarska godina za crna vina, za syrah znači odličan omjer šećera i kiselina.

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

Dozrijevanje: 12 mjeseci odležavanje u barrique bačvama od francuskog hrasta. Odležavanje minimalno 150 dana u bocama.

Sljubljivanje (preporuka): divljač, steak, ombolo na žaru, zreli tvrdi sirevi, ozbiljna kubanska cigara...

Temperatura serviranja: 16 - 22 °C

Tehnički podaci: alkohol: 14,2 vol%; kiselina: 5,5 g/l; neprovreli šećer: 3,6 g/l; pH: 3,27; ekstrakt: 31,4 g/l

Pakiranje: karton sa 6 boca

