

TRAPAN

Vina

Nigra Virgo 2006

Cabernet sauvignon '06

Curriculum Vitae

Nigra Virgo – Cabernet sauvignon '06

Rubinsko crvena puna i intenzivna boja koja naginje ljubi astoj. Blagi i ugodni miris šumskog voća (višnja), dosta začin (crni papar). Tanini su meki, zreli i umjereni. U ustima puno astringencije, začin, dugi i mekani fini.

Ime vina: Nigra Virgo

Sorta: 85% Cabernet sauvignon, 15% 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 tjedan rujna 2006

Berba: 2006, sušna, dobra vinogradarska godina za crna vina, za cabernet sauvignon odličan omjer šećera i kiselina.

Vinifikacija: Pažljivo muljanje grožđa, maceracija 12 dana, fermentacija u kontroliranim uvjetima, temperatura 22-24°C. Usporedno s alkoholnom fermentacijom provela se i malolaktična fermentacija.

Dozrijevanje: 100% barrique barike od francuskog i slavonskog hrasta 12 mjeseci. Odležavanje 12 mjeseci u bocama. Punjeno nefiltrirano, moguća pojava taloga vinskog porijekla.

Sljubljivanje (preporuka): hobotnica pod pekom, rižoto sa crvenim rajčicama i gorgonzolom, roštilj, tjestenina sa kobasicama (pljukanci), patka, ombolo na žaru, zreli sirevi...

Temperatura serviranja: 18 - 21 °C

Tehnički podaci: alkohol: 13,5 vol%; kiseline: 5,7 g/l; neprovreli šećer: 3 h/l; pH: 3,27 ekstrakt: 32,00 g/l

Pakiranje: karton sa 6 boca

