

Merlot zrel Prestige 2016

Zrela prestižna »Prestige« Guštinova vina označujemo s **črno etiketo**.

Obira se maksimalno zrelo grozdje, z že rjavimi peškami in peclji. Grozdje sorte **merlot** zmeljemo v kleti in maceriramo 21 dni. Vino zori eno leto v barik hrastovih sodih na lastnih finih drožeh. Mešamo ga z minimalnim dodajanjem žvepla. V nadalje vino zori še eno leto v inox sodih. Nato vino ustekleničimo in ga pred prodajo hranimo v kleti še 2 do 5 let.

Guštinova vina ohranjajo svežino in pridobijo osebni pečat gospodarja.

Vino:	Merlot
Leto:	2016
Sestava:	100 % merlot
Alk. vol:	13,6 %
Sladkor:	Suho
Proizvedeno v:	ZGP Vipavska dolina
Lokacija:	Biljenski griči
Teren (zemlja):	Fliš (ilovica), lapor,
Nadmorska višina:	70 – 150 m
Povprečna starost vinograda:	60 let
Način vzgoje:	Casarsa
Uporaba herbicidov v vinogradu:	Ne
Število trt / ha:	1.500
Kol. grozdja na trto :	1,5 - 2,5 kg
Čas trgatve:	Konec meseca septembra
Obiranje:	Ročno v zaboje
Fermentacija:	Spontana, brez dodanih kvasovk
Maceracija:	21 dni z grozdnimi jagodami
Žveplanje:	Minimalno ob polnitvi
Polnjenje:	0,75 l
Filtracija:	Polnjeno brez filtracije
Pakiranje:	6 steklenic/ karton

