

»Penina Rosé«

Guštinova Penina Rosé 2018 odlikuje prijetna sadnost in svežina. Za izdelavo vina uporabimo že dozorelo grozdje sorte merlot 80% in 20% barbera. Penina Rosé je izdelana iz vina Rosé po metodi Charmant v velikem tanku. Ob vseh vrtilinah, ki jih vino Rosé že ima, je penini Rosé dodana še vinjak infuzija, ki še dodatno poudari svojstven značaj extra dry penine Rose.

Vino:	Rosé
Leto:	2018
Sestava:	80 % merlot, 20 % barbera
Alk. vol:	12%
Sladkor:	Extra Dry
Proizvedeno v:	ZGP Vipavska dolina
Lokacija:	Biljenski griči
Teren (zemlja):	Lapor, fliš (ilovica)
Nadmorska višina:	70 m
Povprečna starost vinograda:	25 let
Način vzgoje:	Casarsa
Uporaba herbicidov v vinogradu:	Ne
Število trt / ha:	2.700
Kol. grozdja na trto :	2,5 kg
Čas trgatve:	Druga polovica meseca septembra
Obiranje:	Ročno v zaboje
Fermentacija:	Spontana brez dodanih kvasovk
Maceracija:	1 dan
Žveplanje:	Minimalno
Polnjenje:	0,75 l
Filtracija:	Polnjeno brez filtracije
Pakiranje:	6 steklenic/ karton



**Minister za zdravje opozarja.
Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju**