

## Bela etiketa »Merlot – klasik 2017«

Guštinov merlot klasik s povdarjeno aromo, sadnostjo povezano s svežino in svojstvenim karakterjem. Grozdje se obira šele, ko dozori tudi peške. Zmeljemo ga in maceriramo od 5 do 6 dni v kleti. Proces zorenja vina poteka eno leto v inox posodah. Vino mešamo na lastnih finih drožeh eno leto in minimalnem dodajanju žvepla. To zagotavlja vinu okus dozorenega vina. Nato vino pretočimo in odstranimo fine droži. Po ustekleničenju ga pred prodajo hranimo v kleti še najmanj eno leto.

Guštinov postopek kletarjenja daje vinu daljšo življensko dobo.

<b>Vino:</b>	<b>Merlot</b>
<b>Leto:</b>	2017
<b>Sestava:</b>	100 % merlot
<b>Alk. vol:</b>	12%
<b>Sladkor:</b>	Suho
<b>Proizvedeno v:</b>	ZGP Vipavska dolina
<b>Lokacija:</b>	Biljenski griči
<b>Teren (zemlja):</b>	Lapor, fliš (ilovica)
<b>Nadmorska višina:</b>	70 m
<b>Povprečna starost vinograda:</b>	20 let
<b>Način vzgoje:</b>	Casarsa
<b>Uporaba herbicidov v vinogradu:</b>	Ne
<b>Število trt / ha:</b>	2.500
<b>Kol. grozdja na trto :</b>	2,5 kg
<b>Čas trgatve:</b>	Druga polovica meseca septembra
<b>Obiranje:</b>	Ročno v zaboje
<b>Fermentacija:</b>	Spontana brez dodanih kvasovk
<b>Maceracija:</b>	5 – 6 dni z grozdnimi jagodami
<b>Žveplanje:</b>	Minimalno
<b>Polnjenje:</b>	0,75 l
<b>Filtracija:</b>	Polnjeno brez filtracije
<b>Pakiranje:</b>	6 steklenic/ karton



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