

## »Rosé - 2018«

**Guštinova Rose 2018** Za izdelavo vina *rose* uporabimo že dozorelo grozdje sorte *merlot 80% in 20% barbera*. Grozdje zmeljemo v kleti in ga maceriramo en dan. S tem pridobi prijetno rožnato barvo. Proces zorenja vina poteka eno leto v inox posodah na lastnih finih drožeh. Iz vina odstranimo fine droži in ga pretočimo in vino ustekleničimo. Pred prodajo hranimo v kleti še nadaljnjih 6 do 12 mesecev.

Guštinov postopek kletarjenja daje vinu daljšo življensko dobo.

<b>Vino:</b>	<b>Rosé</b>
<b>Leto:</b>	2018
<b>Sestava:</b>	80 % merlot, 20 % barbera
<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>	25 let
<b>Način vzgoje:</b>	Casarsa
<b>Uporaba herbicidov v vinogradu:</b>	Ne
<b>Število trt / ha:</b>	2.700
<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>	1 dan
<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**