

Črna etiketa »Malvazija zrela – Premium 2016«

Guštinova Malvazija zrela - Premium vina 2016 ima čudovito cvetico, svežino, sadnost in dolg strukturiran po-okus. Obiramo maksimalno zrelo grozdje, z že rjavimi peškami in pečlji. Grozdje zmeljemo v kleti in ga maceriramo do 5 dni. Vino zori eno leto v hrastovih barik sodih na lastnih finih drožeh, ob tedenskem mešanju in z minimalnim dodajanjem žvepla. Iz vina odstranimo fine droži in ga pretočimo v inox sode, kjer zori še eno leto. Nato vino ustekleničimo in ga pred prodajo hranimo v kleti še nadaljnih 9 mesecev.

Guštinov postopek kletarjenja daje vinu daljšo življensko dobo.

Vino:	Malvazija
Leto:	2016
Sestava:	100 % malvazija
Alk. vol:	13 %
Sladkor:	Suho
Proizvedeno v:	ZGP Vipavska dolina
Lokacija:	Biljenski griči
Teren (zemlja):	Lapor, fliš (ilovica)
Nadmorska višina:	70 – 130 m
Povprečna starost vinograda:	20 let
Način vzgoje:	Enojni bio
Uporaba herbicidov v vinogradu:	Ne
Število trt / ha:	4000 – terase
Kol. grozdja na trto :	1,5 kg
Čas trgatve:	Sredina septembra
Obiranje:	Ročno v zaboje
Fermentacija:	Spontana brez dodanih kvasovk
Maceracija:	Do 5 dni
Žveplanje:	Minimalno
Polnjenje:	0,75 l
Filtracija:	Polnjeno brez filtracije
Pakiranje:	6 steklenic/ karton



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