

## Merlot zrel Grande riserva 2015

Guštinov merlot zrel Grande riserva 2015 (črna etiketa) ima izredno kakovost, sadnost in enkraten okus struktuiranega dozorjenega vina. Grozdje dozori na **60 let starih trtah**. Obira se maksimalno zrelo grozdje, z že rjavimi peškami in peclji. Grozdje sorte **merlot** zmeljemo v kleti in maceriramo do 26 dni. Vino zori eno leto v hrastovih barik sodih na svojih finih drožeh. Mešamo ga z minimalnim dodajanjem žvepla. Nato vino pretočimo in odstranimo fine droži. 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.

Guštinov postopek kletarjenja daje vinu daljšo življenjsko dobo.

<b>Vino:</b>	<b>Merlot</b>
<b>Leto:</b>	2015
<b>Sestava:</b>	100 % merlot
<b>Alk. vol:</b>	13 %
<b>Sladkor:</b>	Suho
<b>Proizvedeno v:</b>	ZGP Vipavska dolina
<b>Lokacija:</b>	Biljenski griči
<b>Teren (zemlja):</b>	Fliš (ilovica), lapor,
<b>Nadmorska višina:</b>	70 – 150 m
<b>Povprečna starost vinograda:</b>	60 let
<b>Način vzgoje:</b>	Casarsa
<b>Uporaba herbicidov v vinogradu:</b>	Ne
<b>Število trt / ha:</b>	1.500
<b>Kol. grozdja na trto :</b>	1,5 - 2,5 kg
<b>Čas trgatve:</b>	Konec meseca septembra
<b>Obiranje:</b>	Ročno v zaboje
<b>Fermentacija:</b>	Spontana, brez dodanih kvasovk
<b>Maceracija:</b>	26 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**