

## Rosé - 2018

**Guštinov Rosé 2018** Za izdelavo vina *rosé* 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 nadaljnih 6 do 12 mesecev.

Guštinov postopek kletarjenja daje vinu daljšo življenjsko dobo.

Vino	Rosé
Leto:	2018
Sestava:	80 % merlot, 20 % barbera
Alk. vol:	12%
Sladkor:	Suho
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**