

Plavac mali is de belangrijkste inheemse Kroatische rode wijnvariëteit, met een uitzonderlijk potentieel. Het is ontstaan door de Crljenak- en Dobričić-variëteiten te kruisen. Deze druiven groeien op de rotsachtige hellingen in de wijngaarden van Punta Skala, die een zuidelijke blootstelling hebben en die worden blootgesteld aan de drievoudige zonnesteek van de zon, de zee en de stenen.

SMAAKNOTITIES

Plavac mali onderscheidt zich door een diepe robijnrode kleur en een nadrukkelijk lichaam. De smaak is harmonieus, vloeiend, van volledige structuur en heeft geweldige uitgebalanceerde tannines. Deze wijn is een extract, gedomineerd door fruitige aroma's van rijpe kersen en pruimen, persoonlijk en luxueus met een elegante afdrank.

WIJN-SPIJS combinaties

Het past perfect bij alle vlees- en vis gerechten, krab en schaaldieren

JAAR VAN OOGST

2017

GEOGRAFISCHE OORSPRONG

„Noord-Dalmatië“

CLASSIFICATIE

Superieur

DRUIVENVARIËTEIT

100% Plavac mali

VEROUDERING

Wijn is 8 maanden gerijpt op vaten van Slavonische eik

ANALYSE

Suiker:	Droog
Alcoholgehalte:	13,5 vol %
pH:	3,43
Zuurgraad:	5,7 gram/l
PRODUCTIE	
Hoeveelheid:	20.000 flessen
VERPAKKING	
Fles capaciteit:	0,75 l
Sluiting:	Vinolok
AANBEVELING	
Serveertemperatuur:	18°C



