

SINCE 1812



**MEDOT**

## Medot Rebula Journey

**Alkohol:** 12,5%

**Kislina:** 5,5 g/L

**Sladkor:** 2 g/L

**Sestava:** 100% rebula

**Tip vina:** mirno belo, suho

**Letnik:** 2020

**Pridelek:** 13.000 steklenic

**Vinograd in tla:** jugovzhodno pobočje griča pod domačijo Medot na Dobrovem. Vsa rebula raste na trsih, ki so stari več kot 25 let in so minimalno obremenjeni. Zemlja je v celoti briška opoka (eocenski fliš).

**Trgatev:** ročna, konec septembra, grozdje je bilo popolnoma dozorelo, zlato rumene barve in povsem zdravo.

**Vinifikacija:** vinifikacija za Rebulo Journey poteka na dva načina. Polovica grozdja se nežno stisne, mošt se ohladi na 8°C v posodi iz nerjavnega jekla. Po dveh dneh sledi pretok, dodatek selekcioniranih kvasovk, vretje pri nadzorovani temperaturi do 16°C. Preostanek grozdja se hladno macerira 48 ur, nato nežno stisne in posebej fermentira pri višji temperaturi (18°C).

**Zorenje/negovanje vina:** prvi pretok po končanem vrenju. Del rebule nato zori v hrastovih sodih, del v inox posodi. Zorenje na finih drožeh vse do aprila, takrat rebuli združimo in v mesecu maju stekleničimo.

**Polnitev:** steklenice 0,75 l in 0,375 l, zamašek pluta, v kartonu 6 ali 12 steklenic.

**Barva:** nežno rumene barve z zelenimi odtenki.

**Aroma:** sadna, cvetna, belo cvetje črnega trna, ki preide v vonj bele melone.

**Okus:** poln, bogat, svež, z lepo kislino, ki poudari mineralnost in slanost. Pookus je trajen, saden in dolg.

**Priporočene jedi:** ribji karpачo, školjke na buzaro, ostrige, testenine z nežnimi omakami.

**Temperatura serviranja:** 10°C.



**Domačija Medot**, Trg 25. maja 8a, 5212 Dobrovo v Brdih  
+386 5 9336 160 / [info@medot-wines.com](mailto:info@medot-wines.com)  
[www.medot-wines.com](http://www.medot-wines.com)

*Edinstvena 100% rebula z jasnim karakterjem. Izrazito mineralnost spremljajo nežne sadne note. Dovršeno vino, ki je lahko postreženo tudi kot aperitiv s kanapejem.*