



ŠOŠKIĆ **MUŠKAT ŽUTI**

Muškat žuti Šoškić predstavlja simfoniju slatkih nota i bogatih aroma. Ovaj poluslatki dragulj nastaje pažljivom selekcijom grožđa, ručno branih bobica na našem položaju Gorička. Svaka bobica donosi sa sobom slatke arome i karakteristike koje čine muškata jedinstvenom sortom svijeta. Nakon berbe i nježnog prešanja, sok muškata žutog započinje sa kontroliranom fermentacijom gdje se pažljivo nadzire temperatura kako bi se očuvala svježina i aromatika budućeg vina. Nakon fermentacije, vino odležava u tankovima šest mjeseci, dopuštajući mu da postigne svoju punu harmoniju i slojevitost okusa. Svaka kap Muškata žutog vinarije Šoškić nosi sa sobom priču o suncu, položaju, zemlji i strasti vinara koji su ga stvorili. Na oko, bistro i čisto, slamnato žuto uz mnoštvo gustih vinskih suza. Potreban mu je koji trenutak da uhvati zrak prije nego se otvaraju arome žutih ruža i cvjetnog meda, te suhih sultanina grožđica. U okusu slasan i sladak sa svježinom koja čisti moć šećera te uravnotežuje cijeli okus i vinu daje pitkost. Elegancija i nježna mineralnost još uvijek hladnije, plešivičke klime je osjetna pri kušanju. Harmonično, moćnog intenziteta okusa, ostavlja vrlo slasnu i užitnu trajnost u okusu koja će izvrsno popratiti laganije zaslađene deserte ili će samo vino biti desert. 10 do 12 celzijusa u tulipan čaši bit će sasvim optimalno za ovo slasno ovježavajuće vino.

Sorta

Muškat žuti

Položaj

Gorička

Tip tla

Laporasto - glinasto

Uzgoj

Jednokraki Guyot

Branje

Ručno

Temperatura serviranja

10 - 12 °C

Veličina boce

75cl

Izlazak na tržište

Rano proljeće nakon berbe (trenutno u prodaji berba 2023)

Broj loza po hektaru

6.000

Kiselina

5,8g/l

Alkohol

11,60% vol.

Datum berbe

20.09.