



Prokupac

Karakter vina

Prokupac Vinarije Virtus je vino zagasito crvene boje, zrelog mirisa crvenog voća, sa aromama likera od višnje i kakaa koje dopunjuju karakteristične mineralne note. Na ukusu je voćno, mekano, sa izraženim slatkim taninima, dobro uklopljenim u njegovu elegantnu i uravnoteženu strukturu, a sazrevanje jednog dela ovog vina u hrastovim baricima doprinelo je njegovoj produženoj završnici. Fermentacija i odležavanje: fermentisalo u velikoj drvenoj bacvi od hrasta, a odnegovano jednim delom u inoxu a drugim u baricima francuskog hrasta.

Kulinarski savet uz Prokupac:

Crvena mesa, jela od divljači, jagnjeće pečenje.

Temperatura serviranja:

16-18 °C





Prokupac



TEHNIČKI PODACI

2013

Naziv vina	Virtus Prokupac
Tip vina	Suvo crveno sortno
Sortni sastav	100% Prokupac
Fermentacija	Drvena bačva, 23-28 °C
Odležavanje	20% barik 225 lit, 80% inox
Alkohol	12 % vol
Šećer	1,05 g/l
Kiseline	4,59 g/l

Boca	
Tip boce	Bordolese Europea oberband cuvee
Zapremina	0,75 l
Bruto težina	1,32 kg
Neto težina	0,56 kg
Dimenzije boce	31,6x7,53 cm
Tip čepa	Prirodna pluta 44x24 mm
Tip kapice	Polilaminatna

Kutija	
Tip kutije	Petoslojna valovita lepenka
Kapacitet	6 boca
Bruto težina	8,3 kg
Neto težina	0,39 kg
Dimenzije kutije	33,3x25,5x17,5 cm

Paleta	
Tip palete	Europaleta (80x120 cm)
Kapacitet	77 kutija
Bruto težina	660 kg

