



## Jeka, Dalmatia 2019

Čečavac & Gašpar

### FILOZOFIJA:

Jeku povezuju najbolji Dalmatinski terroir i autohtone crne sorte. Kombinacija starih loza i škrtog tla osigurat će niske prinose te zdravo i koncentrirano grožđe. Jeka spaja otočje s Dalmatinskom zagorom, raskoš i ramena te finesu i svježinu.

### TERROIR / SORTIMENT:

50% Plavac Mali (Medvid Bod, Hvar)  
25% Trnjak (Umčani, Vrgorac)  
25% Vranac (Bušanje, Imotski)

### VINIFIKACIJA:

Hladna maceracija 24 h, fermentacija u otvorenim tankovima na 28°C - 32°C, maceracija 8 dana uz dnevno potapanje klobuka. Spontana MLF u bačvama.

### ODLEŽAVANJE:

24 mjeseca u 50% novim francuskim extra fine grain bačvama 225 l (Tronçais), ostatak u dvogodišnjim. Dodatno odležavanje u boci 8 mjeseci.

### TEHNIČKA ANALIZA:

Alkohol 15,0 %  
Ukupna kiselost 5,60 g/l  
Reducirajući šećeri 3,30 g/l  
Ukupni suhi ekstrakt 34,60 g/l  
pH 3,66

### PROIZVODNJA:

1000 boca i 70 magnuma  
Napunjeno 20/12/2021