



MODRI PINOT



MODRI PINOT 2015

Vinorodni okoliš: Štajerska Slovenija

Sorta: Modri Pinot

Vinogradi: Pridelano v vertikalnem vinogradu

Tla: lahka peščeno ilovnata tla na laporju.

Pridelava grozdja: Grozdje je bilo pridelano na legah Ivanjkovci, Jeruzalem in Litmerk. Vzgojna oblika trte enojni guyot je omogočila optimalno osvetljenost listov in grozdja. Vinograd je bil posajen leta 2009 s trtami klon Dijon 777. Grozdje je bilo pridelano na naravi prijazen način po IPGV.

Vinska klet: Sodobno opremljena vinska klet Verus vinogradi d.o.o. je bila ustanovljena maja 2007. Ustanovili smo jo Božidar Grabovac, Rajko Žličar in Danilo Šnajder. Kapaciteta kleti je 130.000 litrov.

Analiza: Alkohol: 13,26 % vol.
Nepovreti sladkor: 1,2 g/L
pH: 3,53
Tit. kislina: 5,12 g/L

Letnik 2015: Zima je bila topla. V januarju je bilo nekaj dni s povprečno dnevno temperaturo nad 8°C, kar je teoretični prag za pričetek vegetacije. Februar je bil hladnejši, toda izrazito nizkih temperatur ni bilo.

Aprila se je naglo otopilo in brstenje se je hitro pričelo. Zaradi suhega in razmeroma hladnega vremena je brstenje potekalo počasi. Cvetenje se je začelo 31. maja, kar je nekaj dni prej od dolgletnega povprečja. Potekalo je v lepem vremenu in v 10-ih dneh je bilo zaključeno pri vseh sortah.

Poletje je bilo vroče, tudi padavin je bilo dovolj. V vinogradu na Jeruzalemu nas je 16. avgusta prestrašila toča. V manjši meri je prizadela le sorto šipon, ki ima večje grozde. Poškodovane jagode so se zaradi vročega, suhega in vetrovnega vremena posušile. Tako vreme je hkrati pospešilo dozorevanje, zato smo na južnih legah pohiteli s trgatvijo.

Trgatev je pri vseh sortah potekala v lepem, zelo toplem vremenu. Grozdje je bilo popolnoma zdravo in lepo dozorelo. Konec septembra je bilo nekaj deževnih dni, ki so prekinili trgatve, a k sreči smo glavniko pridelka že imeli pod streho. S trgatvijo smo končali v začetku oktobra. Takoj za tem se je naglo ohladilo in ves mesec močno deževalo.

S pravočasno trgatvijo smo ohranili kisline in arome ter zaradi zmernega pridelka dobili zelo koncentrirana in bogata vina.

Kletarjenje: Trgatev je bila opravljena 16. Septembra. Grozdje je bilo ročno potrgano. Potrgali smo le zdrave in lepo dozorele grozde. Ob trgatvi je bila izvedena stroga odbira grozdja. Po drozganju v kleti je sledila 2 dnevna hladna maceracija. Nato je sledilo vrenje v odprtih posodah. Med vrenjem smo 2-3 krat na dan ročno potapljali klobuk. Stiskanje smo izvedli 7. oktobra. Sledil je biološki razkis in pretok 18. novembra v barik sode. Uporabili smo 3-5 let stare Seguin Moreau barik sode. Vino smo napolnili 2. septembra 2016.

Opis vina: Vino odlikuje prijetna sadna cvetica. V okusu se prepletajo živahna vendar nežna kislina in intenzivne sadne arome po malinah in jagodah. Vino ima prekrasno rubinasto barvo.