



MODRI PINOT



MODRI PINOT 2013

Vinorodni okoliš: Štajerska Slovenija

Sorta: Modri pinot

Vinogradi: Pridelano v vertikalnem vinogradu

Tla: Peščeno ilovnata tla na laporju

Pridelava grozdja: Grozdje je bilo pridelano na legah Ivanjkovci in Litmerk.

Vzgojna oblika trte enojni guyot je omogočila optimalno osvetljenost listov in grozdja. Grozdje je bilo pridelano na naravi prijazen način po smernicah integrirane pridelave.

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 % vol.
Nepovreti sladkor: 1,4 g/l
pH: 3,52
Titri: kislina: 4,88 g/l

Letnik 2013: Zima je bila zelo dolga in hladna. Pogosto je snežilo. Hladno zimsko vreme z jutranjimi temperaturami okrog 0°C je trajalo do 8. aprila. V naslednjih dneh so se temperature dvignile čez 25°C. Sledilo je zmerno toplo in vlažno vreme. V začetku julija je trta v rasti zaostajala za povprečnim letnikom za teden dni.

Od konca julija do sredine avgusta je bilo rekordno vroče. Temperature so bile tudi preko 37°C. Tako vreme in zadostne zaloge vode v tleh so nato pospešile rast in razvoj trte.

V drugi polovici avgusta se je vreme k sreči ohladilo in dozorevanje grozdja je potekalo v hladnih nočeh. Vreme med trgatvijo je bilo hladno in vetrovno z nekaj deževnimi dnevi. Trgatev na splošno smo pričeli 8. septembra.

Kletarjenje: Trgatev je bila opravljena 21. septembra. To je bila šele tretja trgatev v teh dveh vinogradih posajenih leta 2009. Grozdje je bilo ročno potrgano. Potrgali smo le zdrave in lepo dozorele grozde. Ob trgatvi je bila izvedena stroga selekcija grozdja najprej v vinogradu in nato še na prebiralni mizi v kleti. Pridelek po trti je 1,25 kg. Po drozganju v kleti je sledila 7 dnevna hladna maceracija. Nato je sledilo vrenje v odprtih posodah. Med vrenjem smo 2-3 krat na dan ročno potapljali klobuk. Stiskanje smo izvedli 11. oktobra. Sledil je biološki razkis in pretok v barik sode. Uporabili smo 1-3 leta stare Seguin Moreau barik sode. Vino smo napolnili 2. septembra 2015.

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