



SAUVIGNON 2012

Vinorodni okoliš: Štajerska Slovenija

Sorta: Sauvignon

Pridelano: 23.000 steklenic (0,75 L)

Vinogradi: Pridelano v vertikalnih in terasastih vinogradih

Tla: Peščeno ilovnata tla na laporju

Pridelava grozdja: Grozdje je bilo pridelano na legah Mali Kog, Radomerščak, Litmerk in Ivanjkovci. Vzgojna oblika trte enojni guyot je omogočila optimalno osvetljenost grozdja. Grozdje je bilo pridelano na naravi prijazen način po IPGV. Ročno obrano.

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 80.000 litrov.

Analiza:
Alkohol: 13,2 % vol.
Nepovreti sladkor: 6,7 g/l
pH: 3,09
Titr. kislina: 6,42 g/l

Letnik 2012: V letu 2012 smo bili na robu zimske pozebe, spomladanske pozebe in spomladanske suše. Poletje 2012 je bilo med najtoplejšimi v zadnjih letih. Trgatev se je začela v začetku septembra in se je zaključila še pred koledarskim začetkom jeseni. Zaradi pravilne obremenitve trsov (enojni guyot) in pravočasne trgatve smo vse težave uspešno prebrodili. Pridelek je bil le 10% manjši od načrtovanega in je bil odlične kakovosti. Temperature opoldne so bile visoke, tudi do 28°C. Trgali smo le zjutraj, ko je bilo grozdje še hladno.

Kletarjenje: Trgatev sauvignona smo opravili 3., 4., 5., 6. in 7. septembra 2012. Zdravo in lepo dozorelo grozdje je bilo ročno potrgano v majhne 12kg perforirane zaboje. Med trganjem grozdja v vinogradu smo skrbno odbirali le lepo dozorele in zdrave grozde. Predelava grozdja je potekala hitro brez zračenja in z minimalnimi mehanskimi obremenitvami grozdja in mošta. Vrenje je potekalo tri tedne v jeklenih posodah pri temperaturi pod 15°C. Po vrenju je bilo vino še nekaj časa na finih drožeh, nato je sledil pretok, nežno filtriranje in zgodnja polnitev v začetku marca 2013.

Opis vina: Živahen saden karakter z aromami po bezgu, pasijonki in koprivah. Vino ima intenzivno in večplastno aromo in dolg pookus.

WWW.VERUSVINO.COM