



## ŠIPON 2013

**Vinorodni okoliš:** Štajerska Slovenija

**Sorta:** Šipon

**Pridelano:** 14.200 steklenic (0,75 L)

**Vinogradi:** Pridelano v vertikalniwm vinogradu

**Tla:** Peščeno ilovnata tla na laporju

**Pridelava grozdja:** Grozdje je bilo pridelano na legi v Ivanjko-vcih, Kog in Strezetini Vzgojna oblika trte enojni guyot je omogočila optimalno osvetljenost listov in grozdja. Grozdje je bilo pridelano na naravi prijazen. 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 110.000 litrov.

**Analiza:** Alkohol: 12,96 % vol.  
Nepovreti sladkor: 5,1 g/l  
pH: 3,14  
Titr. kislina: 6,96 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 šipona smo opravili 26. septembra in 2., in 3. oktobra. Zdravo in lepo dozorelo grozdje je bilo potrgano v majhne 12 kg perforirane zaboje. 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. 10% vina je vrelo in zorelo na drožeh v eno leto starih srednje žganih Seguin Moreau barrique sodčkah štiri mesece. Sledilo je blažje filtriranje in zgodnja polnitev v začetku marca.

**Opis vina:** Nežna cvetica po pokošeni travi, praproti, jabolkih in breskvah. Prijetno svež in skladen okus. Živahna sortno značilna kislina daje vinu polnost in omogoča vinu skladen razvoj med zorenjem v steklenici.

[WWW.VERUSVINO.COM](http://WWW.VERUSVINO.COM)