



## CHARDONNAY 2024

Vinsko klet **Verus vinogradi** smo maja leta 2007 ustanovili Božidar Grabovac, Rajko Žličar in Danilo Šnajder.

**Vinorodni okoliš:** Štajerska Slovenija – kontinentalno podnebje pod vplivom Alp in Panonske nižine

**Sorta:** 100% chardonnay

**Vinogradniške lege:** Litmerk in Kog

**Tla:** peščeno ilovnata tla na laporju

**Nadmorska višina:** 300 - 340 m

**Nagib vinograda:** 35 - 40%

**Pridelava grozdja:** Vzgojna oblika trte enojni guyot omogoča optimalno osvetljenost grozdja. Vertikalni vinogradi in vinogradi na terasah so trajno zatravljeni. Brez gnojenja. Grozdje je bilo pridelano na naravi prijazen način po smernicah integrirane pridelave. Ročno trgano grozdje.

**Vinski letnik 2024:** Zima in pomlad sta bili mili. Brstenje trte se je pričelo zelo zgodaj. 14. aprila je bil izmerjen spomladanski temperaturni rekord 29°C. Nekaj dni kasneje se je ohladilo, 22. aprila se je temperatura spustila do ničle. Nižje ležeči deli vinogradov so delno pozebli. Cvetenje se je pričelo 20. maja. 13. julija je bila nevihta s točo. Avgusta je bilo kar 10 dni zapored nad 30°C, kar je močno pospešilo dozorevanje. S trgatvijo smo pričeli 21. avgusta. Zaradi visokih poletnih dnevnih temperatur smo s trganjem grozdja začeli zgodaj zjutraj. S trgatvijo smo končali 18. septembra. Letnik 2024 je rekordno zgođen. Zaradi pozebe in toče je bil pridelek v povprečju nižji za 15 %. Trgatev smo opravili pravočasno in ujeli optimalne parametre grozdja, ki omogočajo zelen Verus slog vina.

**Kletarjenje:** Trgatev Chardonnaya smo opravili 4. septembra. Zdravo in lepo dozorelo grozdje je bilo potrgano v 12 kg 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 15-20°C. Sledilo je nežno filtriranje in zgodnja polnitev februarja.

**Pridelek:** 50 hl/ha

**Analiza:** Alkohol: 14,47 % vol.  
Nepovreti sladkor: 1,8 g/l  
Tit. kislina: 4,96 g/l

**Opis vina:** Vino je svetlo rumene barve z odtenki zelene. V vonju so prisotne arome po zelenem jabolku, citrusih, tropskem sadju predvsem ananasu in lešnikih. V okusu je zaznavna prijetna sadnost, živahna kislina in poln, uravnotežen okus.

**Temperatura serviranja:** 11° - 12°C