

Izbran
Letnik



MODRI PINOT 2018 – IZBRAN LETNIK

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% modri pinot

Vinogradniška lega: Jeruzalem

Tla: pečeno 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 2018: Februarja smo imeli veliko snega. Konec meseca in v začetku marca smo na vinogradniških legah izmerili -13°C, v dolinah pa -22°C. Cvetenje se je pričelo 23. maja in potekalo v lepem vremenu. Nevihta 8. junija je prinesla prvo točo in škodo na pridelku v vinogradih v Ivanjkovcih in Brebrovniku. Štiri dni za tem je bila na istem mestu še močnejša nevihta s točo, ki je v teh vinogradih povzročila velik izpad pridelka. Julija in avgusta ni bilo prevroče, dozorevanje grozdja je potekalo lepo in hitro. S trgatvijo smo zaradi zamude pri gradnji nove kleti pričeli 6. septembra, zgodaj glede na datum, a zadnji čas glede na zrelost grozdja. Morali smo pohiteti. Prvi letnik v novi kleti je odličen, pridelali smo vina s poudarjeno sortnostjo in zelo bogatim okusom.

Kletarjenje: Grozdje smo ročno potrgali 21. septembra. Podnevi je bilo dokaj vroče. Odbrali smo le zdrave in lepo dozorele grozde. Po pecljanju in drozganju je sledila 2 dnevna hladna maceracija. Vrenje je potekalo v odprtih posodah. Stiskanje smo izvedli 10. oktobra. Sledil je biološki razkis, 7. januarja pa pretok v barik sode. Uporabili smo 3-5 let stare barik sode. Vino smo napolnili v magnum steklenice 21. avgusta 2023.

Pridelek: 20 hl/ha

Analiza: Alkohol: 14,63 % vol.
Nepovreti sladkor: 1,4 g/l
Tit. kislina: 5,64 g/l

Opis vina: Vino odlikuje prijetna sadna cvetica. Zaradi značilnosti letnika in majhnega pridelka je zelo koncentrirana. Intenzivne sadne arome po malinah in jagodah so temnejših odtenkov. V okusu se prepletata sadnost in sladki tanini, ki nakazujejo robustnost letnika in njegov izjemni potencial za zorenje. Vino je uglajeno in skladno. Barva je sijoča, granatno rubinasta.

Temperatura serviranja: 16°- 17°C

Steklenica: 1,5 L, **EAN:** 3830047630253

VERUS VINOGRADI d.o.o., Ljutomerska cesta 36, 2270 Ormož, Slovenija
T 02 / 741 54 40 | info@verusvino.com | www.verusvino.com

VERUS
VINOGRADI