



## MODRI PINOT 2019

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:** Ivanjkovci in Jeruzalem. Vinogradi so bili zasajeni v letih 2009 in 2013 s klonom Dijon 777.

**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 2019:** Zima je bila nadpovprečno topla. Spomladanska rez je bila zahtevna v vinogradih v katerih smo imeli točo v preteklem letu. V aprilu in maju se je ohladilo, rast je bila upočasnjena. Cvetenje se je pričelo 7. junija. Zaradi toplega vremena je cvetenje potekalo hitro, obilne padavine v začetku poletja so rast močno okrepile. Avgust je bil suh, vroč, ob hladnih nočeh se je dozorevanje pospešilo. S trgatvijo smo pričeli 10. septembra. Lepo vreme je omogočalo, da je trgatve potekala brez kakršnihkoli težav. Leto je bilo nekoliko hladnejše kot nekaj letnikov poprej, vendar ravno prav za značilno dober Štajerski letnik: zrelo grozdje, z lepo kislino in intenzivno aromatiko pri vseh sortah.

**Kletarjenje:** Grozdje smo ročno potrgali 20. septembra. Jutranja temperatura je bila 5<sup>0</sup> C. Odbrali smo le zdrave in lepo dozorele grozde. Po pecljanju in drozganju je sledila 3 dnevna hladna maceracija. Vrenje je potekalo v odprtih posodah. Med vrenjem smo 2-3 krat na dan ročno potapljali klobuk. Stiskanje smo izvedli 24. oktobra. Sledil je biološki razkis, 9. decembra pa pretok v barik sode. Uporabili smo 3-5 let stare Seguin Moreau barik sode. Vino smo napolnili v steklenice 7. maja 2024.

**Pridelek:** 40 hl/ha

**Analiza:** Alkohol: 14,32 % vol.  
Nepovreti sladkor: 0,3 g/l  
Tit. kislina: 5,32 g/l

**Opis vina:** Vino odlikuje prijetna sadna cvetica. V okusu se prepletajo nežna kislina in intenzivne sadne arome po malinah in jagodah. Vino ima prekrasno rubinasto barvo.

**Temperatura serviranja:** 16°C

**Bottle:** 0,75 L; **EAN:** 3830047630208