



SAUVIGNON 2023

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% sauvignon

Vinogradniške lege: Jeruzalem, Litmerk, Brebrovnik, Mali Kog, Kog, Pavlovski vrh, Radomerščak in Ivanjkovci

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 2023: V začetku februarja so temperature padle pod ničlo. Sledila je hladna in deževna pomlad. Cvetenje se je pričelo 10. junija in je potekalo v lepem vremenu. V tleh je po obilnih spomladanskih padavinah ostala velika zaloga vode. Poletje je prineslo pogosta neurja in dolgo deževno obdobje z veliko količino padavin. Zorenje grozdja je zaradi takega poletja zamujalo, vendar smo po 10. avgustu dočakali lepo in sončno vreme. S trgatvijo smo pričeli 11. septembra. Trgatev je potekala brez težav do 4. oktobra. Dobili smo izjemno pitna, aromatična vina z lepo izraženo sortnostjo z nekoliko nižjo stopnjo alkohola.

Kletarjenje: Trgatev sauvignona smo opravili 11., 18., 19., 20., 21. in 22. septembra. Zdravo in lepo dozorelo grozdje je bilo potrgano v majhne 12 kg 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 trajalo tri tedne v jeklenih posodah pri temperaturi 15° - 20°C. Po vrenju je bilo vino še nekaj časa na finih drožeh, nato je sledil pretok, nežno filtriranje in zgodnja polnitev februarja.

Pridelek: 60 hl/ha

Analiza: Alkohol: 12,47 % vol.
Nepovreti sladkor: 3,7 g/l
Tit. kislina: 6,02 g/l

Opis vina: V vonju vino izraža živahen saden karakter z aromami po bezgovem cvetju, pokošeni travi, kosmuljah in pasijonki. V okusu zaznamo intenzivno in večplastno aromo ter dolg, prijetno svež pookus.

Temperatura serviranja: 11° - 12°C

Steklenica: 0,75 L, EAN: 3830047630017

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

VERUS
VINOGRADI