



SAUVIGNON 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% Sauvignon

Vinogradniške lege: Jeruzalem, Litmerk, 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 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 jutraj. 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 sauvignona smo opravili 21., 22., 26., 27., 30. avgusta in 1. 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 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: 12,99 % vol.
Nepovreti sladkor: 3,4 g/l
Tit. kislina: 5,65 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.

Serving temperature: 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