



ŠIPON 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% Šipon

Vinogradniške lege: Jeruzalem, Ivanjkovci in Kajžar

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 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 šipona smo opravili 10., 11., 14. in 18. 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. Konec decembra smo vino različnih leg poenotili, sledilo je nežno filtriranje in polnitev v začetku januarja.

Pridelek: 60 hl/ha

Analiza: Alkohol: 12,68 % vol.
Nepovreti sladkor: 3,2 g/l
Tit. kislina: 5,41 g/l

Opis vina: Vino odlikuje nežna cvetica po zeliščih, zelenem jabolku in breskvah. V ustih je vino prijetno sveže in skladno. Med zorenjem v steklenici živahna, sortno značilna kislina ohranja vinu dolgo trajni in mladosten karakter.

Temperatura serviranja: 11° - 12°C

Steklenica: 0,75 L, EAN: 3830047630055