



MODRI PINOT



MODRI PINOT 2016

Vinorodni okoliš: Štajerska Slovenija

Sorta: Modri Pinot

Vinogradi: Pridelano v vertikalnem vinogradu

Tla: lahka peščeno ilovnata tla na laporju.

Pridelava grozdja: Grozdje je bilo pridelano na legah Ivanjkovci in Jeruzalem. Vzgojna oblika trte enojni guyot je omogočila optimalno osvetljenost listov in grozdja. Vinograd je bil posajen leta 2009 s trtami klon Dijon 777. Grozdje je bilo pridelano na naravi prijazen način po IPGV.

Vinska klet: Sodobno opremljena vinska klet Verus vinogradi d.o.o. je bila ustanovljena maja 2007. Ustanovili smo jo Božidar Grabovac, Rajko Žličar in Danilo Šnajder. Kapaciteta kleti je 130.000 litrov.

Analiza: Alkohol: 13,72 % vol.
Nepovreti sladkor: 1,3 g/L
pH: 3,57
Titr. kislina: 5,134 g/L

Letnik 2016: Hladnemu januarju, ko so temperature v večini dneh bile nenehno pod ničlo, so sledili nadpovprečno topli februar, marec in april. Odganjanje se je začelo nekoliko prej, kar vedno pomeni nevarnost spomladanske pozebe.

Konec aprila, ko so poganjki že imeli razvitih 4-5 listov, se je naglo ohladilo. 26. aprila so temperature na nižjih legah padle pod 0, v dolinah do -4 °C. Dan za tem je zapadlo še 10 cm snega. Tri dni smo bili v veliki negotovosti. Nekaj več snega, nekaj desetink stopinje nižje temperature in lahko bi izgubili ves pridelek. K sreči se to na najboljših legah ni zgodilo.

Trta si je po nekaj dneh opomogla, rast se je nadaljevala normalno. Cvetenje se je začelo 2. junija in je potekalo brez težav. V vinogradih v Ivanjkovcih in Jeruzalemu je 6. julija bila toča, ki pa ni poškodovala grozdja. Poletje je bilo razmeroma hladno in dozorevanje je bilo upočasnjeno.

Ob koncu avgusta se je začelo sončno in suho obdobje. S trgatvijo smo v začeli 9. septembra. Zaradi lepega vremena je potekala brez težav. Končali smo 6. oktobra s šiponom v Jeruzalemu.

Letnik 2016 je bil resnično dramatičen. Spomladansko pozebo in točo smo preživel brez hudih posledic in pridelali grozdje, ki povsem ustreza našim visoko postavljenim merilom.

Kletarjenje: Trgatev je bila opravljena 21. Septembra. Grozdje je bilo ročno potrgano. Potrgali smo le zdrave in lepo dozorele grozde. Ob trgatvi je bila izvedena stroga odbira grozdja. Po pecljanju in drozganju je sledil 20% saignee, nato pa 8 dnevna hladna maceracija. 29.9. se je pričelo vrenje v odprtih posodah.

Med vrenjem smo 2-3 krat na dan ročno potapljali klobuk. Stiskanje smo izvedli 14. oktobra. Sledil je biološki razkis in 30. novembra je sledil pretok v barik sode. Uporabili smo 3-5 let stare Seguin Moreau barik sode. Vino smo napolnili 24. avgusta 2017.

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