



VERUS
vinogradi

SAUVIGNON



SAUVIGNON 2022

Vinorodni okoliš: Štajerska Slovenija

Sorta: Sauvignon

Vinogradi: Pridelano v vertikalnih in terasastih vinogradih

Tla: Peščeno ilovnata tla na laporju

Pridelava grozdja: Grozdje je bilo pridelano na legah Jeruzalem, Litmerk, Mali Kog, Kog, Pavlovski vrh, Radomerščak in Ivanjkovci. Vzgojna oblika trte enojni guyot je omogočila optimalno osvetljenost grozdja. Grozdje je bilo pridelano na naravi prijazen način po smericah integrirane pridelave.

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 150.000 litrov.

Analiza: Alkohol: 13,36 % vol.
Nepovreti sladkor: 2,8 g/L
pH: 3,40
Titr. kislina: 5,23 g/L

Letnik 2022: Zimsko obdobje je bilo brez snega, izrazito suho. Po razmeroma toplem januarju in februarju se je v marcu ohladilo, tako da brstenje ni bilo prezgodnje.

Spomladi je bilo padavin dovolj, sredi maja se je otopilo in rast je bila nemotena. Cvetenje se je začelo 1. junija. Potekalo je počasi, a brez težav. V vinogradih Lešnica in Ivanjkovci je 17. 6. bila toča, ne premočna in v tej fazi brez škode za količino in kakovost pridelka.

Poletje je bilo sušno in vroče, 9 dni je bila temperatura nad 30 oC. Najtopleje je bilo 23. junija, ko se je ogrelo do 35,7 oC. Zaradi dolgotrajnega suhega in vročega vremena je bilo dozorevanje grozdja pospešeno.

Konec avgusta se je ohladilo, s trgatvijo smo začeli že 31. avgusta. Potekala je hitro in brez težav. Končali smo 21. septembra. Grozdje je bilo odlično, po količini in kakovosti zelo podobno odličnemu letniku 2021.

Kletarjenje: Trgatev sauvignona smo opravili 31. avgusta, 2., 5., 6., 7., 8., 12. in 14. septembra. Zdravo in lepo dozorelo grozdje je bilo potrgano v majhne 12 kg perforirane zaboje. Med trganjem grozdja v vinogradu smo skrbno odbirali le lepo dozorele in zdrave grozde. Pridelava 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 v začetku marca.

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