



# MATALJ

VINARIJA

CRNA TAMJANIKA  
2018



**SORTA:** 100% Crna Tamjanika  
**VINOGRAD:** Vinograd Bukovo, Negotinsko Vinogorje, Negotinska Krajina  
**BERBA:** 2018  
**ALKOHOL:** 12,65 %Vol.  
**ŠEĆER:** 62,8 g/l  
**KISELINE:** 6,39 g/l  
**pH:** 3,41  
**ODLEŽAVANJE:** 3 meseca u sudovima od inox-a  
**POTENCIJAL ZA ČUVANJE:** do 3 godine

Crna tamjanika je autohtona, mirišljava sorta vinove loze, koja daje dopadljiva vina raskošnog cvetnog mirisa. Nekada rasprostranjena u celoj Srbiji, ostala je očuvana najviše u vinogradima Negotinske krajine, gde se od nje prave kako suva, tako i slatka vina nezaboravnog ukusa.

## ZAPIS VINOGRADARA:

Vinogradarska godina 2018. bila je na svom početku puna izazova, ali se na kraju završila odlično. Zbog neuobičajeno toplog aprila i maja, vinova loza rano se probudila, razvila i procvetala. Takvo vreme doprinelo je brzom formiranju krupnih i zbijenih grozdova. Usledili su neobično hladni i kišoviti jun i jul, a vlažno zemljište pospešilo je nalivanje bobica vodom, što je nagovestilo prosečnu godinu. Ipak, avgust i septembar donose preokret stabilnim i suvim vremenom, a pravovremena redukcija roda u našim vinogradima na kraju daje grožđe izuzetnog kvaliteta i balansa. Rezultat su izrazito aromatična vina, raskošne svežine i umerenog alkohola.

*Vladimir Hadžić, vinogradar*

## ZAPIS VINARA:

Od crne tamjanike stvaramo desertno vino vrlo atraktivnog muskatnog mirisa. Dominira aroma ratluka od ruže, a tu su i note kole i crvenog bobičastog voća. Na nepamćenju je slasno i slatko, ali vrlo lepo usklađeno sa finim kiselinama. Ukus je voćan, dugotrajan, sa snažnim muskatnim karakterom. Atraktivno vino koje osvaja na prvu loptu i dugo se pamti.

*Mladen Dragojlović, enolog*

## SERVIRANJE:

Za crnu tamjaniku idealni su uzana čaša manjeg tela i temperatura od 14 do 16 stepeni.

## HRANA:

Pita sa višnjama, tart sa jagodama, palačinke sa domaćim džemom, Švarcvald torta, kuglof...

