

M

MATALJ VINARIJA

2011

Terasa, Sauvignon Blanc

Mihajlovačko vinogorje
Negotinska Krajina

BELEŠKE O VINU



KLADOVSKI PUT BB, 19300 NEGOTIN, SRBIJA

MATALJ VINARIJA, SZPMR

MATALJVINARIJA.RS

SOPSTVENA BERBA, PROIZVEDENO I FLAŠIRANO NA SOPSTVENOM IMANJU.

GROŽĐE

100% Sovinjon beli

VINOGRAD

Grožđe ubiramo iz našeg vinograda Dunavska Terasa površine 4ha u selu Mihajlovac. Ceo vinograd je posađen na izuzetno drenažnom terenu iznad Dunava sa specifičnom mikroklimom. Zemljište mahom sastavljeno od peska, šljunka i gline daje ovom vinu specifičan aromatski kompleks dok uticaj reke omogućava postepeno sazrevanje grožđa i očuvanje kiselina u vinu.

U PODRUM

Berba je obavljena u dva navrata tokom jutra i prepodneva kako bi muljanje grožđa obavili na nižim temperaturama. Blaga maceracija u trajanju od 3 do 6 sati na niskim temperaturama sa ceđenjem maksimalno do 0,2 bara. Nakon prirodne sedimentacije šira je pretočena i zasejana sa nekoliko različitih kvasaca, dok je fermentacija sprovedena na nešto nižim temperaturama. Malolaktička fermentacija je zaustavljena.

ODLEŽAVANJE

U inox sudovima na niskim temperaturama i na plemenitom talogu kvasca uz povremeno mešanje radi povećanja tela, viskoziteta i ukupnog ukusa u vinu, sve ukupno u trajanju od 4 meseca. Nakon toga vino je bistreno i filtrirano pre punjenja.

OPIS

Ovo je sovinjon slamnato žute boje. Karakterišu ga svežina, skladan aromatski kompleks u kojem se jasno prepoznaju arome vreže zelenog paradajza, ogrozda, tropskog voća, zove, vinogradarske breskve i citrusa. Vino je ekstraktivno, glatko, živahnih, ali balansiranih kiselina sa čistom, jasnom voćnom završnicom. Preporučujemo ga uz mus od kozijeg sira, pastrmku na žaru, šopsku salatu, pileća krilca ili pastu sa morskim plodovima.

TEHNIČKI PODACI:

Ukupne kiseline: 6,8 g/l

pH: 3,10

Alkohol: 14,1 vol%