



MATALJ

VINARIJA

DUŠICA ROSE

2019



SORTA: Merlo 50%, Cabernet Sauvignon 25%, Gamay 25%
VINOGRAD: Terasa, Mihajlovačko Vinogorje, Negotinska Krajina
BERBA: 2019
ALKOHOL: 13,01 %Vol.
ŠEĆER: 1,3 g/l
KISELINE: 5,4 g/l
pH: 3.28
ODLEŽAVANJE: 3 meseca u sudovima od inox-a

Dušica iz godine u godinu pokazuje da je i za dobar roze neophodno grožđe vrhunskog kvaliteta. Naše roze vino u sebi nosi karakter merloa sazrelog u toplom podneblju Negotinske krajine, ali ubranog u pravom trenutku da sačuva svežinu i prefinjenost.

ZAPIS VINOGRADARA:

Bila je ovo vinogradarska godina sa veoma izazovnim početkom, ali skoro idealnim završetkom. Zbog hladnog proleća, buđenje loze je kasnilo, a zatim su kiše usporile cvetanje i kasnije doprinele formiranju manjih grozdova. Međutim, jul je doneo toplo, stabilno i sunčano vreme, što se nastavilo tokom celog leta i jeseni. Slabiji prinos darivao nam je koncentrisnau grožđe koje je, zahvaljujući vlazi nakupljenoj u zemljištu tokom proleća, očuvalo izvanrednu svežinu. Bela vina iz 2019. zato su odlično balansirana, dok je suva i umereno topla jesen doprinela odličnoj fenolnoj zrelosti crnog grožđa. Bila je ovo godina za pamćenje, posebno u negotinskom kraju, sa teškim početkom i izvanrednim završetkom.

Vladimir Hadžić, vinogradar

ZAPIS VINARA:

Toplo i suvo leto 2019. tražilo je da se posebno posvetimo našem rozeu. Pravovremena berba omogućila nam je da u Dušici očuvamo svežinu i da postignemo umerenu količinu alkohola. Roze Dušica je nežne roze boje, a mirisom dominiraju arome crvenog bobičastog voća, najviše šumskih jagoda, malina i crvenih ribizli. Na nepamćenju, vino je čisto, glatko i slasno, sa vrlo intenzivnom i postojanom voćnom aromom.

Mladen Dragojlović, enolog

SERVIRANJE:

Za ovaj roze idealni su čaša užeg tela i temperatura od 6 do 8 stepeni.

HRANA:

Prasetina, mlada jagnjetina, pica, testenine sa crvenim sosom, kulen, pečeno pile, prženi šaran i som, jela sa paradajzom...

