

# 2011

## Kremen, Kamen

Rajačko 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% Cabernet Sauvignon

### VINOGRAD

Vinograd Kremenjača koji se nalazi u okviru Rajačkov vinogorja u selu Tamnič je smešten na izrazitoj južnoj osunčanoj padini, na nadmorskoj visini od 220-250m. Ovakva pozicija omogućava zahtevnom Cabernet Sauvignonu da dostigne adekvatan stepen tehnološke zrelosti.

Nadmorska visina: 220-250 m

Prinos: 5 t/ ha

Površina 3 ha

Zemljište: teža gajnjača i smonica sa dosta kamena

Padavine: 550mm/godišnje

### ZABELEŠKE VINARA

100% kaberne od najboljeg grožđa, sa redukovanim rodnom i sa najboljih pozicija. Vinifikacija je bila duga i intenzivna kako bi se dobilo moćno i kompleksno vino. Nakon alkoholne i malolaktičke fermentacije vino je odležavalo 18 meseci u baricima od novog srpskog i novog američkog hrasta. Nakon kupažiranja vino je napunjeno bez filtracije i odležavalo je u boci 12 meseci.

Vino je zagasite rubin boje. Na mirisu vino je izuzetno slojevito, duboko, kompleksno. Tu su arome šumskog tla, svežeg lista duvana, kedrovine, eukaliptusa, slatkog korena, suvih šljiva, crne ribizle, kupine, crne tresnje. Na nepcima vino je snažno, ekstraktivno, ali u isto vreme elegantno i ukroćenih izuzetno kvalitetnih tanina. U ustima je takođe kompleksno sa veoma intenzivnim voćno mineralnim ukusom i veoma dugačkom naknadnom impresijom.

Zbog svoje snage vino se dobro slaže sa najjačim mesom, sa divljači, sa gulašem od goveđih repova, jelenskim ili mesom divlje svinje, beef bourguignon ili sa tvrdim kozjim sirevima.

### NAGRADE

- Kremen Kamen 2011 Grand Prix i najbolje vino u Srbiji za 2013. na ocenjivanju vina Veliki Test Vina Srbije (VTV) u organizaciji sajta vino.rs
- Kremen Kamen 2011 zlatna medalja i najbolje vino u kategoriji crvenih vina za 2013. na ocenjivanju vina Veliki Test Vina Srbije (VTV) u organizaciji sajta vino.rs

### TEHNIČKI PODACI:

Ukupne kiseline: 5,7g/l

pH: 3,46

Alkohol: 14,5 vol%