



MODRI PINOT



MODRI PINOT 2014

Vinorodni okoliš: Štajerska Slovenija

Sorta: Modri pinot

Vinogradi: Pridelano v vertikalnem vinogradu

Tla: Peščeno ilovnata tla na laporju

Pridelava grozdja: Grozdje je bilo pridelano na legah Ivanjkovci in Litmerk. Vzgojna oblika trte enojni guyot je omogočila optimalno osvetljenost listov in grozdja. Vinograd je bil posajen leta 2009 s trtami klon Dijon 777. Grozdje je bilo pridelano na naravi prijazen na Din po IPGV.

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 130.000 litrov.

Analiza: Alkohol: 12,85 % vol.
Nepovreti sladkor: 1,2 g/l
pH: 3,51
Titr. kislina: 5,17 g/l

Letnik 2014: Zima je bila mila, brez snega. Konec januarja se je pojavil žled, ki je v večjem delu Slovenije povzročil katastrofalno škodo v gozdovih, na električnih vodih, železnici. Kljub temu, da smo bili 10 dni okovani v led, pri nas ni bilo večjih težav. Toplo spomladansko vreme in s tem odganjanje se je začelo zgodaj. Prve odprte cvetove smo opazili že 27. maja. Cvetenje se je zaradi dežja začelo neenakomerno, ko pa se je vreme izboljšalo, je potekalo nemoteno in se je lepo izteklo. Sledili so nenavadno hladni in deževni poletni meseci. V juliju in avgustu je padlo nadpovprečno veliko padavin in pričakovali smo lepo jesen. Žal je tudi september bil hladen in deževen. Padlo je rekordnih 212 mm dežja. V številnih vinogradih je to povzročilo močno plazenje tal in kar je najhujše, pokanje grozdnih jagod in s tem nevarnost gnilobe. Zaman smo čakali daljše sušno, sončno obdobje, ki bi preprečilo gnitje in pospešilo dozorevanje grozdja. S trgatvijo smo pričeli 17. septembra. Tako kot v letu 2010 je bilo zaradi slabega vremena veliko grozdja nedozorelega in zaradi obilnih padavin tudi gnilega. Z veliko potrpežljivostjo smo odbirali samo zdrave in primerno zrele grozde. Trgatev je zato potekala zelo počasi, izpad pridelka je bil zelo velik. Hladno vreme, skrbna odbira grozdja in natančno delo v kleti pa so zaslužni, da so v vseh vinih odlično izražene sortne značilnosti.

Kletarjenje: Trgatev je bila opravljena 25. septembra. Grozdje je bilo ročno potrgano. Potrgali smo le zdrave in lepo dozorele grozde. Ob trgatvi je bila izvedena stroga odbira grozdja. Po drozganju v kleti je sledila 2 dnevna hladna maceracija. Nato je sledilo vrenje v odprtih posodah. Med vrenjem smo 2-3 krat na dan ročno potapljali klobuk. Stiskanje smo izvedli 16. oktobra. Sledil je biološki razkis in pretok v barik sode. Uporabili smo 3-5 leta stare barik sode Seguin Moreau. Vino smo napolnili 2. septembra 2016.

Opis vina: Na vonj je zaznavna prijetna sadna cvetica. V okusu se prepletajo živahna vendar nežna kislina in intenzivne sadne arome po malinah in jagodah. Vino ima prekrasno rubinasto barvo.