



RUMENI MUŠKAT



RUMENI MUŠKAT 2016

Vinorodni okoliš: Štajerska Slovenija

Sorta: Rumeni muškat

Vinogradi: Pridelano v vertikalnih vinogradih

Tla: Peščeno ilovnata tla na laporju

Pridelava grozdja: Grozdje je bilo pridelano na legi Litmerk. Vzgojna oblika trte enojni guyot je omogočila optimalno osvetljenost grozdja. Grozdje je bilo pridelano na naravi prijazen način po smernicah integrirane pridelave.

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: 11,86 % vol.
Nepovreti sladkor: 14 g/l
pH: 3,24
Titri: kislina: 6,27 g/l

Letnik 2016: Hladnemu januarju, ko so temperature v večini dneh bile nenehno pod ničlo, so sledili nadpovprečno topli februar, marec in april. Odganjanje se je začelo nekoliko prej, kar vedno pomeni nevarnost spomladanske pozebe. Konec aprila, ko so poganjki že imeli razvitih 4-5 listov, se je naglo ohladilo. 26. aprila so temperature na nižjih legah padle pod 0, v dolinah do -4°C. Dan za tem je zapadlo še 10 cm snega. Tri dni smo bili v veliki negotovosti. Nekaj več snega, nekaj desetink stopinje nižje temperature in lahko bi izgubili ves pridelek. K sreči se to na najboljših legah ni zgodilo. Trta si je po nekaj dneh opomogla, rast se je nadaljevala normalno. Cvetenje se je začelo 2. junija in je potekalo brez težav. V vinogradih v Ivanjkojih in Jeruzalemu je 6. julija bila toča, ki pa ni poškodovala grozdja. Poletje je bilo razmeroma hladno in dozorevanje je bilo upočasnjeno. Ob koncu avgusta se je začelo sončno in suho obdobje. S trgatvijo smo v začeli 9. septembra. Zaradi lepega vremena je potekala brez težav. Končali smo 6. oktobra s šiponom v Jeruzalemu. Letnik 2016 je bil resnično dramatičen. Spomladansko pozebo in točo smo preživel brez hudih posledic in pridelali grozdje, ki povsem ustreza našim visoko postavljenim merilom.

Kletarjenje: Trgatev Rumenege Muškata smo opravili 22. septembra. Zdravo in lepo dozorelo grozdje je bilo potrgano v majhne 12 kg perforirane zaboje. Ker je meso grozdne jagode bolj kompaktno je potekalo stiskanje drozge nekoliko dlje kot običajno. Ostali del predelave je potekal hitro, s čim manj zračenja in z minimalnimi mehanskimi obremenitvami mošta. Vrenje je trajalo tri tedne v jeklenih posodah pri temperaturi pod 15-20°C.

Opis vina: Intenzivna muškatna cvetica. V okusu je svež, skladen in lahkoten.