



Vranec Classic 2016

Увод

Сама реч Вранац означава јаког, црног и моћног коња (црног пастува) и вино направљено од ове сорте грожђа се везује за снагу, потенцију и успех. Вранац је типичан представник тиквешке винске регије и његов карактер представља и карактер људи са овог поднебља- широке душе и снажне. Услед свега тога, за нас представља невероватно посебан тренутак када завршимо коначну мешавину нашег Вранца, кад погодимо ту савршену тачку где укуси, ароме и текстуре достижу врхунац равнотеже и експресије.

Време Бербе

Генерално, жетва је била стабилна без већих кишних догађја. Летње температуре су остале под контролом, с обзиром на то да су августовске врућине претходиле берби. Услови су били идеални.

Техничке Информације

ТИП: Црвено Суво Вино

БЕРБА 2016

АЛКОХОЛ 13% Vol.

СОРТА 100% Vranec

РЕГИЈЕ Тиквешко
виногорје

Техничке Информације

БОЈА Дубока Рубин
Црвена Боја

**ТЕМПЕРАТУРА
СЕРВИРАЊА** 16°C -
18°C

**УПАРИВАЊЕ СА
ХРАНОМ** Уз Вранац
препоручујемо роштиљ,
јагњетину, свињетину,
дивљач и разне тврде
сиреве.

Награде

BeoWinefair Бронза;