



MATALJ

VINARIJA

DUŠICA ROSE

2018



SORTA: 50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25% Gamay
VINOGRAD: Terasa, Mihajlovačko Vinogorje, Negotinska Krajina
BERBA: 2018
ALKOHOL: 12,93 %Vol.
ŠEĆER: 1,0 g/l
KISELINE: 6,32 g/l
pH: 3.2
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:

Vinogradarska godina 2018. bila je na svom početku puna izazova, ali se na kraju završila odlično. Zbog neuobičajeno toplog aprila i maja, vinova loza rano se probudila, razvila i procvetala. Takvo vreme doprinelo je brzom formiranju krupnih i zbijenih grozdova. Usledili su neobično hladni i kišoviti jun i jul, a vlažno zemljište pospešilo je nalivanje bobica vodom, što je nagovestilo prosečnu godinu. Ipak, avgust i septembar donose preokret stabilnim i suvim vremenom, a pravovremena redukcija roda u našim vinogradima na kraju daje grožđe izuzetnog kvaliteta i balansa. Rezultat su izrazito aromatična vina, raskošne svežine i umerenog alkohola.

Vladimir Hadžić, vinogradar

ZAPIS VINARA:

Da bismo sačuvali voćnost našeg rozea koristimo grožđe iz najmanje osunčanih delova vinograda. U toploj i suvoj regiji kao što je Negotin nije lako stvoriti roze koji će biti uvek elegantan, pitak i svež, ali pravim odlukama o momentu berbe i načinima vinifikacije uspevamo da dođemo do izuzetnih rezultata.

Dušica se odlikuje atraktivnom bojom lososa, a miris joj je voćan i svež sa dominantnim aromama crvene ribizle, nara i jagoda. Na nje su umereno puno, iskričavih kiselina, voćno i postojano.

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...

