



MATALJ

VINARIJA

BUKOVSKA BAGRINA

2019



SORTA: 100% Bagrina

VINOGRAD: Bukovo, Negotinsko Vinogorje, Negotinska Krajina

BERBA: 2019

ALKOHOL: 13,5 %Vol.

ŠEĆER: 1,2 g/l

KISELINE: 5,2 g/l

pH: 3.51

ODLEŽAVANJE: 6 meseca u sudovima od inox-a

POTENCIJAL ZA ČUVANJE: od 3 do 7 godina

Bagrina je stara balkanska sorta vinove loze, nekada posebno rasprostranjena u Negotinskoj krajini, a danas očuvana u samo jednom zasadu. Bukovski vinograd u kome raste naša bagrina nalazi se nedaleko od istoimenog manastira, na maloj visoravni sastavljenoj od sedimentnih stena, krečnjaka i kamena. Drevna loza dobila je novi život u obnovljenom vinogradu, pretočena u moderno, karakterno i jedinstveno vino.

ZAPIS VINOGRADARA:

Bila je ovo vinogradarska godina sa veoma izazovnim početkom, ali skoro idealnim završetkom. Zbog hladnog proleća, buđenje loze je kasnilo, a zatim su kiše usporile cvetanje i kasnije doprinele formiranju manjih grozdova. Međutim, jul je doneo toplo, stabilno i sunčano vreme, što se nastavilo tokom celog leta i jeseni. Slabiji prinos darivao nam je koncentrisano grožđe koje je, zahvaljujući vlazi nakupljenoj u zemljištu tokom proleća, očuvalo izvanrednu svežinu. Bela vina iz 2019. zato su odlično balansirana, dok je suva i umereno topla jesen doprinela odličnoj fenolnoj zrelosti crnog grožđa. Bila je ovo godina za pamćenje, posebno u negotinskom kraju, sa teškim početkom i izvanrednim završetkom.

Vladimir Hadžić, vinogradar

ZAPIS VINARA:

Naša bagrina iz 2019. godine najekspresivnije je vino od ove sorte koje smo do sada napravili. Rezultat je stigao kao nagrada za višegodišnji rad na sorti i detaljnu selekcije grožđa, kako u vinogradu, tako i u preradi. Vinograd Bukovo u ovoj berbi pokazao je svu svoju snagu, darujući nam koncentrisano, savršeno zrelo grožđe. Bagrinu iz 2019. karakterišu arome kajsije, sveže dunje, sena, poljskog cveća i začinskih biljaka poput ruzmarina, žalfije i kamilice. Umereno punog je tela, sočna, sa prepoznatljivom mineralnošću. Taj mineralni karakter koji izaziva prijatan osećaj tenzije u ustima, daje vinu dinamičnost i čini ga jedinstvenim i veoma uzbudljivim.

Mladen Dragojlović, enolog

SERVIRANJE:

Za bagrinu su najbolji klasična čaša za belo vino, malo većeg tela, i temperatura od 10 do 12 stepeni.

HRANA:

Meki sirevi sa korom, jela sa šampinjonima, pečena piletina ili piletina sa karijem, prepelica, grdobina, škampi...

