



MATALJ

VINARIJA

CRNA TAMJANIKA

2019



SORTA: 100% Crna Tamjanika

VINOGRAD: Vinograd Terasa, Mihajlovačko vinogorje, Negotinska Krajina

BERBA: 2019

ALKOHOL: 12,62 %Vol.

ŠEĆER: 71,6 g/l

KISELINE: 5,3 g/l

pH: 3,58

ODLEŽAVANJE: 3 meseca u sudovima od inox-a

POTENCIJAL ZA ČUVANJE: do 3 godine

Crna tamjanika je autohtona, mirišljava sorta vinove loze, koja daje dopadljiva vina raskošnog cvetnog mirisa. Nekada rasprostranjena u celoj Srbiji, ostala je očuvana najviše u vinogradima Negotinske krajine, gde se od nje prave kako suva, tako i slatka vina nezaboravnog ukusa.

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 prinosi darivao nam je koncentrisanog grožđa 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:

Crnu tamjaniku pokazala je najbolje od sebe u 2019. godini. Grožđe je bilo savršeno zrelo, sa izvanrednim balansom šećera, kiselina, raskošnih aromatičnih jedinjenja i puno bojenih materija. Zato smo dobili vino intenzivne rubin boje i upečatljivog karaktera. Crnu tamjaniku iz 2019. krasi arome ratluka od ruže, kompota od višnje, slatkog od jagoda i kandiranih brusnica. Vino je na nepcima glatko, slatko i veoma voćno, odličnim raskošnom svežinom koja smiruje balansirana slast. Na nepcima ostaje dugo, donoseći ukuse kompota od šljiva i ratluka od ruže.

Mladen Dragojlović, enolog

SERVIRANJE:

Za crnu tamjaniku idealni su uzana čaša manjeg tela i temperatura od 14 do 16 stepeni.

HRANA:

Pita sa višnjama, tart sa jagodama, palačinke sa domaćim džemom, Švarcvald torta, kuglof...

