



VIPAVA
1894

TERASE Sauvignon Blanc

Suho, vrhunsko vino ZGP
2018

Umirjen, z značilnim vonjem citrusov in tropskega sadja. Prijetno svež, jasen.



Sorta:	100 % Sauvignon Blanc
Lega:	Vipavska dolina Vinorodna dežela Primorska
Barva:	Zlatorumena z zelenimi odtenki
Vonj:	Limeta in pasijonka. Tudi sveže seno in pokošena trava.
Okus:	Aromatičen, bolj svež, srednjega telesa. Okus je poudarjen, razvije se značilna sortna aroma – bezeg, pasijonka, citrusi. Traja dolgo.

Sauvignon je aromatična sorta in na Vipavskem je ena najbolj zastopanih. Sauvignon 'Terasa' je macerirano, leseni posodi dozoreno vino.

Pobočja Vipavskih gričev so na karbonatnem skeletu osnovana tla, prst je revna, sestavljena iz preperelega laporja z manjšim delom ilovice. Na terasah zasajene trte rastejo šibkeje in dajejo manj pridelka. V tukajšnjih vinogradih grozdje bolj rano in slajše zori.

Z maceracijo smo vinu poudarili strukturo in omogočili naravno prisotnim kvasovkam spontano fermentacijo. Vino je na lastnih drožeh zrelo v 500 L lesenih sodih.

Izražena je sortno značilna aroma citrusov in tropskega sadja, okus je poln in mehak. Traja dolgo.



Alkohol: 12,6 % vol.

Skupne kisline: 4,5 g/L

Sladkor: 3,0 g/L



Temperatura serviranja: Za popolno doživetje vino ohladite na 11 do 13 °C.



Hranjenje: Pri 10 do 12°C, 60 do 70% vlaga, temen prostor



Kombinacija s hrano:

Sauvignon tradicionalno kombiniramo z mehкими ali kozjimi siri (Crottin de Chavignol). Sovpada tudi s perutnino, rdečimi ribami, rakom. Tudi z začinjjenimi jedem s peteršiljem, baziliko, mento, timijanom, belim poprom, ...



Potencial zorenja: Lahko več let zorimo v steklenici (3 leta).

VIPAVA 1894 d.o.o.

kmetijska proizvodnja, trgovina in storitve

Vinarska cesta 5, 5271 Vipava, Slovenija

☎ +386 (0)5 36 71 200 📠 +386 (0)5 36 71 244

VAT: SI13948024, reg.: 8006636000 acc: SI56 3400 0101 8475 435 BIC: KSPKSI22XXX

info@vipava1894.si

www.vipava1894.si



**VIPAVA
1894**



Lega:

Izbrani vinogradi iz višjih, terasastih leg:

*Dulu, Zavino
Patovci, Slap
Pšava, Duplje
Strmc, Manče*

Kjer so tla sestavljena predvsem iz laporja, karbonatne preperine z delnimi vložki ilovice.



Pridelava:

Trgatev je bila opravljena ročno v sredini septembra. Grozdne jagode smo macerirali približno teden dni, vzporedno je potekala alkoholna fermentacija s kvasovkami, ki so naravno prisotne na grozdju. Vino je leto dni zorelo v lesenih 500 L sodih na lastnih drožeh. Sledilo je stekleničenje.



Podnebje:

Kombinacija toplega mediteranskega vpliva z vplivom hladnega severnega zraka. Terasasti vipavski vinogradi so soncu močno izpostavljeni, višje so tudi nočne temperature.



**Vinska klet
Vipava 1894:**

Slikovita Vipavska dolina, se odpira na zahodu Slovenije. Poseben značaj ji daje topli Mediteran in vpliv hladnega, celinskega zraka, ki v dolino prodira iz severa. Leta 1894 je tukaj nastala današnja vinska klet Vipava 1894 d.o.o. Kronika kleti je razgibana in neločljivo povezana z burno preteklostjo Vipavske doline.

Poleti 2017 je vajeti kleti in s tem njeno usodo prevzel vinar Hannes Sabathi, doma z avstrijske Štajerske, kateremu ob strani stoji močna avstrijsko-slovenska ekipa sodelavcev. Od takrat se piše novo poglavje vznemirljive vinske zgodbe. Naš cilj je pridelava najboljših vin, kar jih lahko izrabimo iz te pokrajine – s pristnim značajem in jasno prepoznavnostjo porekla.

Vipava 1894 d.o.o. združuje približno 350 vinogradnikov, ki so pri podvigu podjetnega Hannesa Sabathija najpomembnejši partnerji. Že njihovi predniki so skozi generacije skrbno negovali in skrbeli za to edinstveno kulturno krajino. Danes so prevzeli odgovornost v svoje roke in podprli vizijo ter načrte avstrijskega vinarja in mu ponudili svoje bogate izkušnje in neprecenljivo vinogradniško znanje.

VIPAVA 1894 d.o.o.

kmetijska proizvodnja, trgovina in storitve

Vinarska cesta 5, 5271 Vipava, Slovenija

☎ +386 (0)5 36 71 200 📠 +386 (0)5 36 71 244

VAT: SI13948024, reg.: 8006636000 acc: SI56 3400 0101 8475 435 BIC: KSPKSI22XXX

info@vipava1894.si

www.vipava1894.si