SINGLE VINEYARD

VRBANJKA

Vrbanjka je osrednje vino naše pridelave. 100% Modra frankinja, za katero skrbno izberemo grozdje le s srednjega, najstrmejšega pobočja Plešivice, kjer so tla najplitkejša in vsebujejo največ apnenčastega skeleta, kar daje vinu globino, kompleksnost in eleganco. Pravi “Cru” in resničen odraz, kaj najboljši terroirji Bele krajine lahko ponudijo.

SENZORIČNI ZAZNAMEK

Vrbanjka 2017 kaže globino in kompleksnost, ki jo redko najdemo v vsakem letniku. Na nos se prepletajo pikantne arome belega popra in muškatnega oreščka ter sadne arome, ki spominjajo na maline, borovnice, robide, najdemo pa tudi suha zelišča. Na okus je vino polno, zrelo, a hkrati sveže z zelo dolgim pookusom. Tanini so še vedno prisotni, vendar je vino že prijetno pitno. Eleganca, kompleksnost, moč, finesa in svežina v kozarcu. To je vino, narejeno za dolgo staranje. Pijte med leti 2020 in 2032.

VINIFIKACIJA

Grozdje, namenjeno temu vinu, je izključno iz enega vinograda Vrbanjke iz Plešivice. Trgatev za Vrbanjko poteka le na najbolj strmem delu vinograda, kjer so tla najrevnejša z največjim proporcem apnenčastega skeleta. Revne rastne razmere vplivajo na majhne jagode, majhne grozde in nizek pridelek, kar pa vinu prinaša koncentracijo in kompleksnost. Grozdje je ročno potrgano v 15-kilogramske zaboje, razpecljano in cele jagode fermentiarjo v odprtih kadeh 25 dni. Po končanem mlečno-kislinskem razkisu v posodi iz nerjavečega jekla vino zori eno leto v dve leti rabljenih barique in 500-litrskih sodčkih francoskega hrasta. Vino ni filtrirano.

LETNIK 2017

Zima 2017 je bila blaga in pomlad se je začela zgodaj, kar je pospešilo fenologijo. Konec aprila smo doživeli spomladansko pozebo, s katero smo izgubili do 30 % pridelka v vinogradih z belimi sortami. Pozna pomlad in poletje sta bila zelo topla in suha, kar je vplivalo na hitro dozorevanje in majhen volumen jagod, medtem ko je bil september najhladnejši in najbolj vlažen v zadnjih desetletjih. Trgatev se je začela zgodaj, prvi teden v septembru za bele sorte, rdeče pa smo pobrali konec septembra. Suha in topla poletna sezona je odločilno vplivala na karakteristike letnika, za katerega so značilni nizki donosi (do 30 % nižji kot običajno). Posledično so vina letnika 2017 bogata in koncentrirana, ki pa so zaradi hladnega septembra še vedno prijetno sveža in uravnovešena.

Poreklo: **Bela krajina, Slovenija**

Podnebje: **subpanonsko, subkontinentalno z mediteranskimi vplivi**

Vinograd: **Plešivica**

Tla: **rdečerjava peščeno ilovnata tla z velikim deležem apnečastega skeleta**

Sorta: **Modra frankinja**

Starost trt: **18 let**

Pridelek: **35 hl/ha**

Čas trgatve: **29. september 2017**

Alkohol: **13.5 % vol**

Titrabilne kisline: **5.5 g/L**

info@suklje.com • +386 40 654 575 (Matija Šuklje) • www.suklje.com