



**13. jul Plantaže Podgorica**

Put Radomira Ivanovića 2  
81000 Podgorica, Crna Gora  
Telefoni: (+382 20) 658-032, 658-033  
Faks: (+382 20) 658-031  
e-mail: [export@plantaze.com](mailto:export@plantaze.com)

**13. jul d.o.o. Beograd**

Agostina Neta 34a, 11070 Novi Beograd, Srbija  
Telefoni: (+381 11) 2161-660,  
2157-572, 2157-461  
Faks: (+381 11) 3175-704  
e-mail: [13.juldoo@beotel.rs](mailto:13.juldoo@beotel.rs)

[www.plantaze.com](http://www.plantaze.com)

13. Jul *Plantaže*

PODGORICA • CRNA GORA

*Crnogorska  
Vrhunska Vina*



## Crna Gora

*Mala zemlja velikih vina*

*N*e postoji zemlja na svijetu kao što je Crna Gora. Postoje i veće i bogatije, ali ni jedna nije opisana već u svom imenu (black mountain). Crna Gora, biser Mediterana, po mnogo čemu je posebna. Nigdje nećete naći na tako maloj površini toliko prirodnog bogatstva, ljepote, pitomih plaža, bistrih jezera, brzih rijeka.

Ova mala evropska država locirana je u samom centru Balkanskog poluostrva i prostire se na površini od 13 812 km<sup>2</sup>. Podgorica je glavni grad, administrativni i ekonomski centar. Puna prirodnih kontrasta, svoju izuzetnost upravo dokazuje geografskim položajem. Na malom prostoru okupili su se: Jadransko more, sa predivnim plažama; rijeka Tara, sa najdubljim kanjonom u Evropi; Bokokotorski zaliv, jedan od najljepših zaliva na svijetu i Skadarsko jezero, najveće na Balkanu. To je država koja nikoga neće ostaviti ravnodušnim i kojoj se uvijek rado vraćate.

Tradicija vinogradarstva u Crnoj Gori datira još od drugog vijeka prije nove ere.

Sa mediteranskom klimom i 240 sunčanih dana godišnje, priroda je dala šansu, a mi je iskoristili, da na nekad kamenitom i pustom tlu nastane najveći i najljepši vinograd u jednom kompleksu u Evropi, na preko 2250 hektara sa 11 miliona čokota.

Blagodareći izvanrednom podneblju, sastavu tla i povoljnom položaju, u vinogradima se uspješno gaje domaće (autohtone) i druge poznate svjetske sorte. Po svom položaju i značaju za gajenje vinove loze i proizvodnju grožđa, izdvajaju se priobalni pojas i basen Skadarskog jezera.

Putovanje našim „Vinskim putem“, posjeta vinskim podrumima, kao i odmor u nekom od naših restorana uz nacionalnu hranu i vrhunska vina, su još jedan razlog da posjetite Crnu Goru, ako to do sada nijeste učinjeli •

### Republika Crna Gora

Ova mala evropska država locirana je u samom centru Balkanskog poluostrva i prostire se na površini od 13 812 km<sup>2</sup>. Crna Gora, biser Mediterana, po mnogo čemu je posebna. Nigdje nećete naći na tako maloj površini toliko prirodnog bogatstva, ljepote, pitomih plaža, bistrih jezera, brzih rijeka. To je država koja nikoga neće ostaviti ravnodušnim i kojoj se uvijek rado vraćate.

Jadransko more

Tirensko more

Jonsko more

Sredozemno more



## Čemovsko polje

Čemovsko polje je dio Zetske ravnice u Crnoj Gori. Nalazi se jugoistočno od Podgorice između rijeka Morače i Cijevne.

Do sedamdesetih godina prošlog vijeka Čemovsko polje je bila pustara koju je potom orodila loza vranac. U bezvodno, kamenito, divlje polje, u čije kvalitete su vjerovali samo veliki znalci i vizionari, uloženo je 62 miliona dolara. Podignut je najveći i najljepši vinograd u Evropi površine 2.250 hektara, sa 11 miliona čokota. Bio je to projekat koji je zadivio svijet •



## O kompaniji



od osnivanja 1963. godine, do danas, „13. jul Plantaže“ su išle uzlaznom linijom. Poštujući tradiciju i prateći savremene tokove, preko svojih proizvoda, postale su lider u proizvodnji vina na domaćem i inostranom tržištu.

Postoje mjesta u Crnoj Gori gdje se priroda nije dvoumila, gdje je štedljivo nudila, skrivala i izazivala darivanog. Takvo mjesto je Ćemovsko polje, danas prava radost za berača, blagodet za prirodonalca, sa darovima mediteranskog sunca za enologe i vinoljupce.

Uporedo sa širenjem zasada vinograda na Ćemovskom polju, već 45 godina se razvija kompanija „13. jul Plantaže“. Osnovna djelatnost uvijek je bila vezana za grožđe i vino. Sa godišnjom proizvodnjom od oko 22 miliona kilograma, „13. jul Plantaže“ su danas najveći proizvođač vinskog i stonog grožđa, vina i lozove rakije u regionu.

Tržišno liderstvo potvrđuje i plasman preko 17 miliona flaširanih proizvoda godišnje koji se prerađuju u tri vinarska po-

druma kapaciteta 310.000 hl.

Proizvodi „13. jul Plantaža“ se izvoze u preko 25 država – od zemalja regiona, preko Evropske unije, Rusije, Kine i Australije, do Kanade i SAD.

U posjedu „13. jul Plantaža“ su i zasadi breskve, a organizovana je i proizvodnja loznog sadnog materijala i matičnjaka loznih podloga. Ribnjak, hladnjača, dva restorana, nekoliko maloprodajnih objekata i konjički klub „Vranac“ zaokružuju djelatnost „13. jul Plantaža“.

U imponantnom mozaiku svjetskih vinskih karata, vina „13. jul Plantaže“ zauzimaju visoko mjesto, a na vrhu je „Vranac“, crnogorski super brend koji predstavlja robnu marku i konkuriše najboljim svjetskim vinima.

„13. jul Plantaže“ 45. rođendan proslavljaju sa više od 500 priznanja i nagrada sa domaćih i inostranih izložbi, sajmova i vinogradarskih olimpijada.

Ovakve rezultate „13. jul Plantaže“ postižu prvenstveno očuvanjem postojećih, i izgradnjom novih kapaciteta. Investicioni zamah započet pre desetak godina nastavlja se i dalje. →



→ Kompanija posluje po međunarodnim standardima kvaliteta ISO 9001, 14001 i HACCP.

Iako je „13. jul Plantaže“ kompanija sa rastom i razvojem dugim 45 godina, svakom novom poslovnom partneru i kupcu prilazi sa velikom pažnjom. Povjerenje potrošača širom sveta sticano godinama, najvrednije je blago, ali i najveća obaveza •

“ *U vinu je istina.  
Nama se vjeruje!* ”  
*13. jul Plantaže*

#### *Vinska karta*

Prepoznatljiv ukus vina „13. jul Plantaže“ vezuje se za kamen Ćemovskog polja, mediteransko sunce i vode Skadarskog jezera pored koga se vinograd nalazi. Odavde, vina Vranac i Krsrač, proizvedeni od istoimenih autohtonih crnogorskih sorti grožđa po savremenim zahtjevima tehnologije uz istovremeno poštovanje tradicije, putuju širom svijeta koji ih prepoznaje po kvalitetu.





**Istorija vina.** Grožđe, uz masline i smokve, spada u prvo divlje voće koje je čovjek kultivisao. Prvi primitivni vinogradi podignuti su oko 6.000 godina prije Hrista, sjeverno od Kavkaza, u predjelima današnje Gruzije i Jermenije, a kontinuirano gajenje vinove loze počelo je oko 4.000 godina prije nove ere u Egiptu i Mesopotamiji.

Egipćani su bili i prvi trgovci vinom. Iz delte Nila oni su dovozili vino do mediteranskih gradova. Minojska civilizacija na Kritu, koja se smatra izvorom grčke kulture, održavala je jake trgovačke veze sa Egipćanima, pa je preko Krita vino i znanje o vinu osvojilo čitav helenski svet. Oko 1.500 godine prije Hrista, vino se proizvodilo u cijeloj Grčkoj i na svim egejskim ostrvima i već je bilo važan element grčke kulture. Vino

je bilo toliko važno Starim Grcima da su ga proglasili za božansko piće, prihvatili ga kao Božji dar i svu njegovu snagu personifikovali u božanstvu pod imenom Dionis.

Tradiciju gajenja vinove loze i proizvodnje vina koju su Grci prenijeli u svoje kolonije na jugu Italije i Francuske, nastavili su Stari Rimljani koji su zasade vinograda proširili na cijelu Italiju, a zatim i do svih granica carstva. Tako je do drugog vijeka poslije Hrista, zahvaljujući Rimljanima, nastala većina najznačajnijih vinogorja današnje Evrope. Po propasti Starog Rima, vino se nekoliko vjekova pilo samo u selima udaljenim od velikih centara, jer su najveće gradove uništili varvari koji su pustošili po velikom dijelu Starog kontinenta. Tek po uzdizanju Đenove i Venecije, kao i Firence, koja je u 13. vijeku izrasla u finansijsku prestolicu Evrope, vino je ponovo postalo značajan dio svakodnevnog života.

## Crnogorski Krstač

Nacionalno vino, vrhunsko, suvo, bijelo, uravnoteženo na ukusu i mirisu. Svijetlo zlatno žute boje sa zelenkastim odsjajem. Lako, pitko vino, karakterističnog sortnog mirisa • Krstač je autohtona crnogorska sorta koja se od davnih vremena uzgaja u vinogradima podgoričkog vinogorja. Karakteriše ga veličina zrna i oblik grozda koji podsjeća na krst, po čemu je i dobio ime • Servira se na temperaturi od 10-12°C • Preporučuje se uz sva predjela od ribe, lagane čorbe, jela na bazi ribe i jaja, kao i uz bijela mesa sa manje začina. Dobro rashlađeno može se piti i kao aperitiv • Pakovanja: 0.187 lit (vrhunsko vino), 0.75 lit (vrhunsko vino), 1 lit (kvalitetno vino).





## Crnogorski Chardonnay

Vrhunsko, bijelo, suvo vino dobre uravnoteženosti kako na mirisu tako i na ukusu. Svijetlo, slamnato žute boje, karakterističnog, diskretnog ali jasnog sortnog mirisa. Aromatičnog i mekog ukusa • Chardonnay je sorta koja potiče iz Francuske. Gaji se u Ćemovskog polju, na mikrolokalitetu „Milješ“, na kamenitom tlu uz rijeku Cijevnu • Grožđe se vinifikuje po postupku za bijela vina, a upotreba selekcionih kvasaca i niska temperatura fermentacije (14-17°C), čine da ukus i miris ovog vina ostaje neizmijenjen • Preporučuje se uz sva predjela od ribe, uz plodove mora, rižota i pikantne čorbe • Pakovanja: 0.187 lit (vrhunsko vino), 0.75 lit (vrhunsko vino).

**Šardone (Chardonnay)** je vjerovatno najpopularnija bijela sorta na svijetu koja se gaji na svim kontinentima. Reč je o sorti koja rađa raznovrsna vina svih tipova i stilova: suva i slatka, prosta i složena, mlada i dugovječna, pjenušava i mirna, voćna i začinska, elitna i pučka. Rano cvjeta pa je osjetljiv na prolječne mrazove, ali uvijek proizvodi visok nivo šećera i daje veoma velike i konstantne prinose.

## Crnogorski Sauvignon

Vrhunsko, bijelo, suvo vino prefinjene aromatičnosti. Slamnato-žute boje sa zelenkastim prelivima. Po bukeu i po ukusu podsjeća na zelenu papriku, zovin cvijet i crnu rotkvu • Sauvignon je sorta koja se pokazala izvanrednom u agroekološkom ambijentu Ćemovskog polja, u podgoričkom vinogorju u Crnoj Gori. Na šljunkovitom terenu u priobalju Skadarskog jezera, u okolini naselja Tuzi, ova sorta je dala vrhunski kvalitet. Proces vinifikacije se obavlja pod strogo kontrolisanim uslovima, a odležavanje na niskim temperaturama (8-10°C), daje vino vrhunskog kvaliteta • Preporučuje se uz škampe, rakove i jastoge, uz sva sočna jela od ribe, uz rižota sa aromatičnim travama, kao i uz pileće meso sprmeljeno u pikantnim sosovima • Pakovanja: 0.75 lit (vrhunsko vino)

**Sovinjon Blan (Sauvignon Blanc).** Od ove sorte proizvode se osvježavajuća aromatična bijela vina, sa visokom kiselošću, umjerenim alkoholom, mineralnim karakterom, sa suvim završetkom i aromama limuna i svježe posječene trave. Sovinjon blan je veoma popularna sorta u Francuskoj, a u posljednje vrijeme veoma je napredna i na Novom Zelandu u regionu Marlborough, kao i u djelovima Australije i Juzne Afrike.





**Šta je barik?** Barik je naziv za drvene sudove tačno određene zapremine od 225 litara. Bačve za barik vina su standardizovane, a dimenzije je 1858. godine utvrdila Trgovinska komora Bordo. Barik je i naziv postupka zrenja vina i naziv za vino koje je tim postupkom proizvedeno. Barik sudovi izrađeni su od hrastovih duga, a sa unutrašnje strane su nagorjeli. Tokom nagorijevanja dešava se čitav niz hemijskih promjena i stvaraju se brojna nova jedinjenja koja predstavljaju suštinu arome barika.

U bariku se odvija proces direktne ekstrakcije drveta, koji zatim podliježu promjenama u vinu. Preporučuje se da u ovim sudovima odležavaju bolja vina, sa većim sadržajem alkohola, puna i ekstraktivna.

Dužina odležavanja zavisi od kvaliteta vina, a najčešće od 3 mjeseca do godinu dana.

Vino iz barika, pored svog sortnog mirisa, treba da ima i miris vanile, kafe i šećera. Na ukusu ova vina treba da budu zaokružena, da podsjećaju na kuvano drvo i prženi hljeb i da imaju malo oporosti i gorčine. Barik bure može da se puni jednom, ili najviše dva puta, a onda se nabavljaju nova. U svijetu se najviše cijene francuski, američki i slavonski hrast.

Poštujući vjekovnu tradiciju čuvanja vina u drvenim sudovima u Crnoj Gori, „13. jul Plantaže“ su prije nekoliko godina od vodećih francuskih proizvođača nabavile veći broj barik sudova od francuskog i američkog hrasta i nešto od slavanskog, sa srednjim stepenom nagorjelosti. Svi sudovi su smješteni u posebno pripremljene prostore sa kontrolisanom temperaturom i vlažnošću.

## Chardonnay Barrique

Chardonnay Barrique je vrhunsko bijelo suvo vino, svijetlo slamnato žute boje, karakterističnog sortnog mirisa, na zelenu jabuku i ananas, sa tonovima vanile • Od hrastovine iz najpoznatijih šuma Francuske napravljeni su barik sudovi u kojima je ovo vino odležavalo gotovo godinu dana, a nakon toga u flašama u strogo kontrolisanim uslovima podruma „Šipčanik“ • Preporučuje se uz sva predjela od ribe, uz plodove mora, rižota i pikantne čorbe • Servira se na temperaturi od 8-10° C • Pakovanja: 0.75 lit.





**Pjenušava vina.** Nastanak pjenušavih vina vezuje se za 1668. godinu kada je slijepi Benediktanac Doméniko Perinjon iz Šampanje otkrio sekundarnu fermentaciju vina u flašama. Poslije proučavanja ove pojave, počeo je primijenjenu proizvodnju i dobio pjenušavo vino za koje ga je nagradio Luj XIV. Danas, njegovo ime nosi vjerovatno najpoznatije pjenušavo vino na svijetu – Dom Perinjon.

U zavisnosti od načina proizvodnje, pjenušava vina dijele se na ona dobijena klasičnim putem – tzv. Šampanjskom metodom (sekundarna fermentacija u flaši) i Šarma metodom (sekundarna fermentacija u inoks buradima prije sipanja u flaše).

Sadržaj alkohola u pjenušavim vinima kreće se između 7,5 i 17,5 odsto. Prema ostatku neprevrelog šećera dijele se na suva, polusuva i slatka. Iako se odomaćila riječ šampanjac, kojom su obuhvaćena sva pjenušava vina, pravo da nose ovaj naziv imaju samo pjenušava vina iz francuske pokrajine Šampanje i to proizvedena na klasičan način. Sve drugo su samo pjenušava vina: u Njemačkoj – sekt, u Italiji – vino spumante, u Francuskoj (izvan pokrajine Šampanje) – vino muse, u Sloveniji – penine.

Pjenušava vina poslužuju se rashlađena na temperaturi od 6 do 8 stepeni Celzijusovih.

## Crnogorski Val

Vrhunsko, pjenušavo bijelo vino, proizvedeno klasičnom metodom naknadne fermentacije u flaši. Dobro izbalansirano, harmoničnog ukusa, diskretno zaokruženog mirisa koji potiče od bijelog grožđa autohtonih sorti vinove loze. Veoma pitko i na ukusu svježe • Crnogorski Val proizvodi se u dvije kategorije: kao ekstra-suvo i kao polu-suvo pjenušavo vino • Servira se na temperaturi od 6-8°C • Ekstra-suvo vino preporučujemo kao aperitiv jer sadrži manju količinu neprevrelog šećera, dok se polu-suvo vino preporučuje na kraju obroka uz desert ili tvrdi sir • Pakovanja: 0.75 lit (vrhunsko pjenušavo vino).





**Vranac** je autohtona crnogorska sorta koja se vjekovima u Crnoj Gori gajila u Crmnici, području koje se prostire od Skadarskog jezera prema Jadranskom moru, na nadmorskoj visini do 500 metara.

Danas je vranac vodeća sorta na Ćemovskom polju i tu daje vrhunski kvalitet. Autohtoni sortiment ovog područja, zahvaljujući ambijentalnim i agrotehničkim uslovima, koji su omogućili potpuno ispoljavanje potencijalnih mogućnosti sorti, stvorio je osnovu za proizvodnju grožđa karakterističnog sastava i osobina koje daju pečat i osobinama vina i njihovom kvalitetu.

Grozđ vranca ima male, blago eleptične bobice plavocrne boje čije

meso je nebojeno i veoma ukusno. Karakteriše ga visoki sadržaj šećera. Obično se bere u zadnoj nedjelji avgusta, ili prvoj nedjelji septembra.

Vrhunsko crno vino Vranac predstavlja robnu marku po kojoj je Crna Gora prepoznatljiva, a o kvalitetu proizvoda najbolje govore brojna priznanja i nagrade na domaćim i međunarodnim izložbama, sajmovima i vinogradarskim olimpijadama. Između ostalih, Vranac je odlikovan zlatnim medaljama sa takmičenja „Mond Selection“ iz Brisela, Rima, Madrida i Pariza, Ženeve, Lisabona, zlatnim evropskim nagradama za kvalitet i komercijalni prestiž iz Ženeve, nagradom međunarodne zajednice iz Brisela – „Oskar“, pod nazivom „I oni su obeležili 20. vek“. Vranac je 2006. godine osvojio srebrnu medalju na Mundusvini, najznačajnijem njemačkom ocjenjivanju vina. Još 1991. godine grupa eksperata milanskog nedeljnika „Il mondo“ svrstala je vino Vranac među 100 najboljih vina Evrope.

## Crnogorski Vranac

Vrhunsko crno vino, intenzivne crveno rubin boje sa nijansama ljubičastog. Ukus je pun, karakterističan i lagano taninski. Temperamentno vino južnjačkog tipa, sa visokim sadržajem ekstrakta i alkohola. Harmonično • Autohtona crnogorska sorta koja se vijekovima u Crnoj Gori gajila u Crmnici, području koje se prostire od Skadarskog jezera, prema Jadranskom moru, na nadmorskoj visini do 500 metara. Danas je vranac vodeća sorta u podgoričkom vinogorju i tu daje vrhunski kvalitet sa veoma skladnim odnosom šećera i kisjelina • Servira se na temperaturi od 16-18°C • Preporučuje se uz crvena mesa, divljač, začinjena jela i masne sireve. U Crnoj Gori se vino Vranac pije uz njeguški pršut i jela od kvalitetne ribe • Pakovanja: 0.187 lit (vrhunsko vino), 0.75 lit (vrhunsko vino), 1 lit (kvalitetno vino).





**Vino i zdravlje.** Hipokrat, starogrčki „otac medicine“ (460 – 377 stare ere), visoko je cijenio ljekovitost vina, ne samo kao meleme za rane ratnika. Bijela vina smatrao je korisnim za probavu, za dobro raspoloženje i rastjerivanje sanjivosti, a ružičasta i crvena vina hranljivim i prikladnim za jačanje.

Kroz cijelu istoriju, u svim zemljama i klimama, dobrom vinu nađravljalo se kao izvoru ljudskog zdravlja, radosti i inspiracije. Nekada se u bolnicama vino koristilo protiv želudačnih tegoba, dijareje, mučnine, upala i prehlada kod oporavka bolesnika, a čak i danas, vino služi kao baza za različite lijekove. Savremena nauka dokazala je da neki sastojci grožđa i vina mogu uspješno da se primjenjuju u

kardiologiji, neurologiji i gerijatriji.

Vino pomaže pri liječenju gripa i bronhitisa, a nezamjenljivo je kod dijeta siromašnih natrijumom. Vina bogatija gvožđem pomažu kod anemičnosti, a onima koji ga redovno piju, manje prijete opasnost od kamena u bešici i mokraćnim kanalima. Alkohol i neke kiseline iz vina uništavaju brojne mikroorganizme, uključujući mikrobe tifusa i bacil dizanterije.

Rezultati epidemioloških istraživanja na Zapadu sedamdesetih godina prošlog vijeka, pokazali su da je u Francuskoj, u kojoj je velika potrošnja vina, smrtnost od infarkta miokarda mnogo manja nego u drugim zemljama u kojima se vino pije znatno manje („francuski paradoks“). Naknadnim istraživanjima zaključeno je da crveno vino posjeduje proantocijanidole, koji pomažu u sprječavanju arterioskleroze i infarkta.

## Vranac Pro Corde

Crnogorsko vrhunsko vino tamne crvene boje, puno ekstraktivno. Ukus jače taninski, ali harmoničan, tipično vinski, lako travnat sa primjesama šumskog voća • Posebnim tehnološkim postupkom je povećana koncentracija proantocijanidola koji su prirodni sastojci grožđa, a koji imaju moć da vezujući slobodne radikale, blagotvorno djeluju na ljudski organizam • Vranac Pro Corde ima, ne samo prehrambenu nego i farmakološku vrijednost ukoliko je svakodnevno, u umjerenim količinama, sastavni dio obroka • Servira se na temperaturi od 17-19°C • Preporučuje se uz sva jela od crvenog mesa, začinjena i masnija, uz svu divljač, pršut, kao i uz sve masne sireve jače izraženog mirisa • Pakovanja: 0.187 lit (vrhunsko vino), 0.75 lit (vrhunsko vino).





**Šipčanik.** Brdo Šipčanik se nalazi na istočnoj strani Podgorice. Oslanja se na kompleks vinograda Ćemovskog polja. Sa tvrđave, koja je na samom uzvišenju, pruža se predivan pogled na Skadarsko jezero i sam grad Podgoricu.

Vinski podrum Šipčanik otvoren je krajem 2007. godine. Podrum se nalazi na prosječnoj dubini od preko 30 metara ispod površine zemlje. U obliku je tunela dugog 356 metara, prosječne širine 13,5 i visine 7 metara. Temperatura vazduha je između 17 i 19 stepeni, a vlažnost od 70 do 80 posto.

U podrumu Šipčanik, na blizu 7.000 kvadratnih metara, čuva se i njeguje vino u gotovo idealnim klimatskim i tehnološkim uslovima. U dr-

venim buradima i flašama odležava i stari dva miliona litara vina.

U sklopu podruma su vinoteka sa 28.000 flaša vina, degustaciona sala od 200m<sup>2</sup> i specijalizovana prodavnica .

Podrum Šipčanik je važan segment turističke ponude „13. jul Plantaža“ nazvane „vinski put“. Tokom „vinskog puta“ gosti obilaze vinograd na Ćemovskom polju, lociran na samo tridesetak kilometara od Jadranskog mora, i uživaju u redovima vinove loze koji se protežu u nedogled.

Posjetioци imaju priliku da se upoznaju sa proizvodnjom, borave u podrumima Ćemovsko polje, Lješko polje i Šipčanik, i probaju vrhunska vina u ambijentu idealnom za njihovo čuvanje i njegovanje. Na kraju se prepuštaju čarima slaganja vina sa hranom u jednom od restorana „13. jul Plantaža“ („Jezero“, „Mareza“), čuvenim po jelima koja majstori kuhinje spremaju na specifičan i nezaboravan način.

## Vranac Barrique

Vranac Barrique je vrhunsko suvo vino, tamno crvene boje sa purpurnim nijansama. Prisutne su arome zrele maline i slatke brusnice. Izražena je aroma na nagorelu hrastovinu, a u finišu nijanse karamele i dima. Od hrastovine iz najpoznatijih šuma Francuske napravljeni su barik sudovi u kojima je ovo vino odležavalo gotovo godinu dana, a nakon toga u flašama u strogo kontrolisanim uslovima • Servira se na temperaturi od 18-20°C • Preporučuje se uz sva jela od crvenog mesa, začinjena i masnija, uz svu divljač, pršut, kao i uz masne sireve • Pakovanje: 0.75 lit.





## Vranac Reserve

Crnogorsko vrhunsko, suvo, crno vino, tamnocrvene boje sa ljubičastim nijansama. Ekstraktivno, na ukusu puno, blago taninsko, na mirisu nijanse šumskog voća • Iz posebno dobrih godina, odvaja se manja količina vina, koja se čuva na tamnom mjestu na stalnoj temperaturi od 15°C, gdje ovo vino odležava i stari u sudovima. Puni se u boce i u njima odležava još najmanje godinu dana, pa se tek onda plasira na tržište • Servira se na temperaturi od 18-20°C • Preporučuje se da se flaša otvori bar pola sata prije upotrebe uz lagano prelivanje u dekantere. Tada do punog izražaja dolaze najbolje osobine ovog vina. Može se koristiti tokom cijelog obroka, ali ga preporučujemo na kraju, uz dobre sireve i sve vrste kolača • Pakovanje: 0.75 lit (vrhunsko vino).

**Arhivska vina** su vina koja su u podrumskim uslovima čuvana duže od njihovog optimalnog zrijeanja. Ovaj naziv mogu da nose vina koja su odležavala minimum pet godina od dana prerade grožđa u vino, od čega najmanje tri godine u boci.

## Premijer

Vrhunsko crveno vino, tamno rubin crvene boje. Odabrana kupaža najboljih rezervi Vranca iz našeg podruma. Elegantno, izbalansirano, bogato sočnim kremastim ukusom crne ribizle i suve šljive, zaokruženo finim slatkastim vanilinskim tonom • Odležavanjem razvilo dodatnu kompleksnost i eleganciju • Servira se na temperaturi od 18-20°C • Preporučljivo je vino dekantirati pola sata prije služenja • Preporučuje se uz pikantne sireve, kao i uz deserte od čokolade •

Pakovanje: 0,75 lit.

**Vino i čaše.** Preporuke za korišćenje čaša: suvi šampanjac – duga uska čaša; slatki šampanjac – čaša u obliku pehara; kvalitetna bijela i mlada crvena vina – vitka čaša; svježina sa izraženom sortnom aromom – vitka otvorena čaša u obliku tulipana; starije crveno vino – velika trbušasta čaša. Veće čaše pune se do trećine, a manje do dvije trećine zapremine.





## Perla Nera

Crnogorsko crno suvo vino, skladno zaokruženog ukusa i prijatnog mirisa. Veoma pitko vino usljed svoje svježine i blage arome • U podgoričkom vinogorju, na Ćemovskom polju, uz samu obalu rijeke Cijevne, sorta negro amaro se odlično prilagodila kamenoj podlozi i obilju sunca. Mješavina grožđa sorte negro amaro sa vrancom i syrahom, uz vođenje vinifikacije pod strogo kontrolisanim uslovima, daje vino izuzetnog kvaliteta • Preporučuje se uz sva jela i predjela od ribe, kao i sva jela od bijelog mesa • Pakovanja: 0.75 lit (vrhunsko vino).

**Kupažirana vina.** Kupažiranje je miješanje dva ili više vina u određenom odnosu radi dobijanja vina sa određenim sastavom i organoleptičkim osobinama. Kupažiranje se najčešće izvodi zbog tipiziranja, unaprijeđenja kvaliteta, osvježavanja starih vina ili otklanjanja nekih nedostataka vina.

## Sasso Negro

Crnogorsko suvo vino, rubin crvene boje. Moćno i snažno vino juga, kompleksnog mirisa i ukusa. Aroma na sitno crveno voće. Buke karakteriše miris drvenih buradi • Višegodišnja ispitivanja su pokazala da na kamenitom Ćemovskom polju svoju novu domovinu mogu pronaći i sorte kao što su syrah i alicante bouschet. Ove dvije sorte uz nešto manje vranca, daju osnovu za proizvodnju vina visokog kvaliteta. Ovako proizvedeno vino odležava u hrastovom buradim, gdje mu se dodatno zaokružuje ukus i miris • Preporučuje se uz pršut, sva jela od crvenog mesa, divljač, kao i sva začinjena jela • Pakovanja: 0.75 lit (vrhunsko vino).

**Vino i hrana.** Nekoliko osnovnih preporuka za odabir vina prema vrsti hrane: apritiv - bijelo suvo ili suvo pjenušavo; predjelo od ribe - bijelo suvo; predjelo od pršute - roze ili lako crveno; čorbe - bijelo suvo, mladi roze ili lako crveno; riba - bijelo vino; riblja čorba - roze ili crveno; kuvano meso - crveno stono; pečeno meso ili divljač - crveno, dugo odležalo; sirevi - vino koje ste prethodno pili ili crveno; sladoled, slatkiši, voće - slatko ili pjenušavo.





## Crnogorski Merlot

Vrhunsko crno vino, pune rubin crvene boje, karakterističnog vinskog ukusa, sa nijansom ruže u tragovima. Puno, prefinjeno vino • Čuvena francuska sorta sačuvala je u podgoričkom vinogorju svoje najbolje karakteristike, ali i stekla otmenost i prefinjenost koju donosi sunce, kamen i vinova loza u sudaru mediteranske i kontinentalne klime • Servira se na temperaturi od 16-18°C • Preporučuje se uz sva jela od bijelog i crvenog mesa ne previše začinjena, kao i uz kolače od maka i oraha • Pakovanja: 0.75 lit (vrhunsko vino).

**Merlo (Merlot)** je relativno mlada sorta, koja se u Bordou proširila tek krajem 18. vijeka. U nezvaničnom takmičenju za najveća crvena vina svijeta, merlo je ostao „vječito drugi“ (iza kaberna). Ipak, merlo je osnova vina „Šato Petrus“, najvrijednijeg na svijetu. Grozd merloa ima krupne tamno-plave bobice. Rano i brzo sazrijeva, a obično ima manje šećera i jabučne kiseline.

## Crnogorski Cabernet

Vrhunsko crno vino proizvedeno od čuvene sorte sa izraženim karakteristikama grožđa sa podgoričkog vinogorja • Snažno vino, lijepe rubin crvene boje sa dovoljno kisjelina. Ima karakterističan pikantni miris na šumsku ljubičicu, harmoničan ukus, sa dosta ekstrakta • Sorta koje se vrlo brzo prilagodila uslovima kamenitog Čemovskog polja. Obilje sunčanih dana, sa prosječnim sijanjem sunca od 8,2 časa, uz navodnjavanje u ljetnjim mjesecima, daje grožđe od koga se proizvodi vino visokog, standardnog kvaliteta • Preporučuje se uz jela od crvenog, ne mnogo masnog mesa, uz masniju riječnu ili jezersku ribu, uz bijela mesa, kao i uz sireve manje izraženog mirisa • Pakovanja: 0.75 lit (vrhunsko vino).

**Kaberne Sovinjon (Cabernet Sauvignon)** je jedna od najstarijih i najkvalitetnijih sorti koja se gaji u svim vinogradarskim zemljama. Od ove sorte samo u Francuskoj, kao zemlji porijekla, proizvodi se preko 500 različitih vrsta vina. Vina kaberna sovinjona piju se tek nakon 3,5 i 7, a nije rijetko tek nakon 20 godina starenja. Sorta je veoma otporna na niske temperature. Grozd je mali, a bobica sitna i tamno plava.



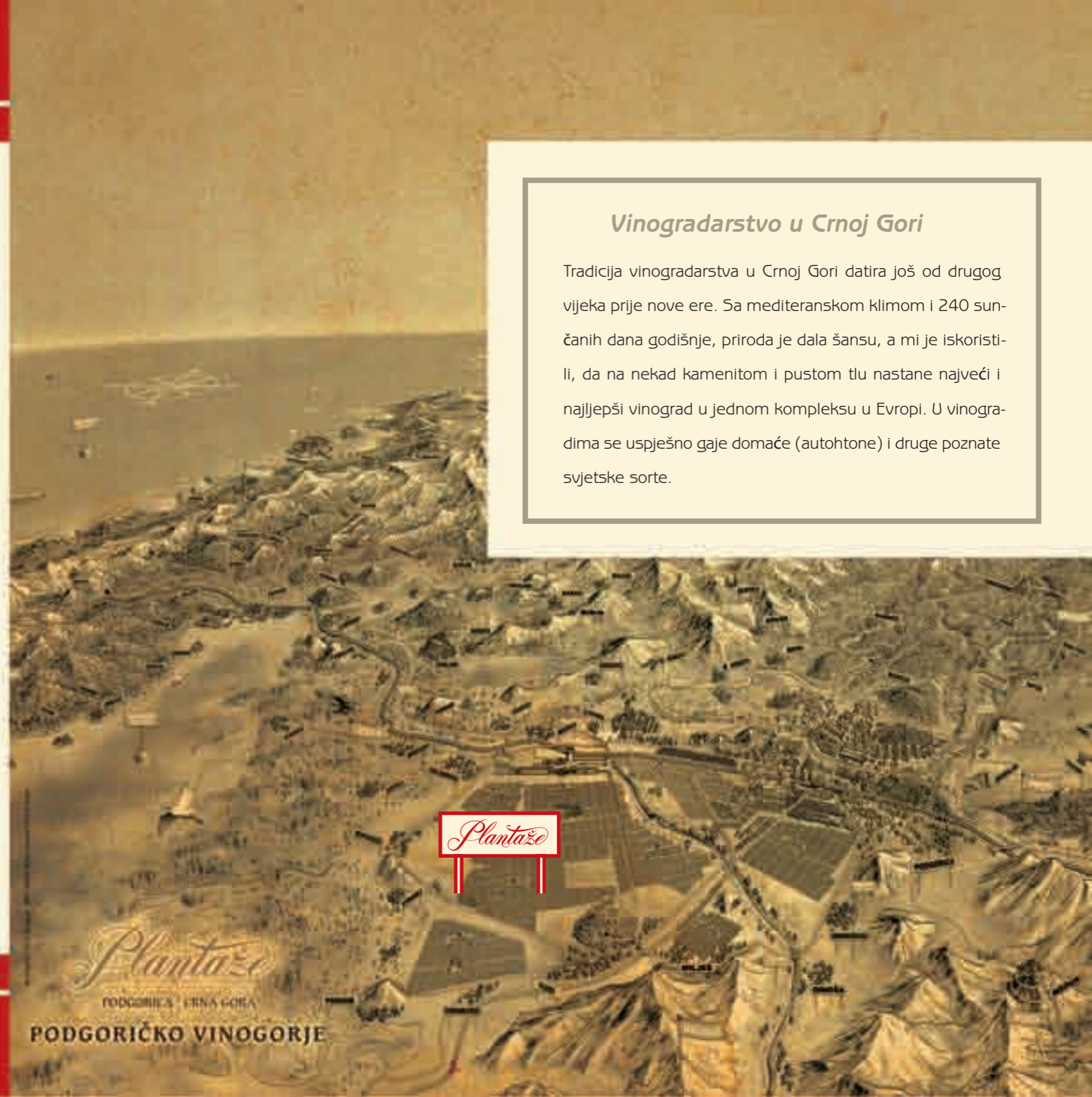


- Autohtone crnogorske sorte grožđa:  
**Vranac** (na slici lijevo) i **Krstač** (na slici ispod)



### *Vinogradarstvo u Crnoj Gori*

Tradicija vinogradarstva u Crnoj Gori datira još od drugog vijeka prije nove ere. Sa mediteranskom klimom i 240 sunčanih dana godišnje, priroda je dala šansu, a mi je iskoristili, da na nekad kamenitom i pustom tlu nastane najveći i najljepši vinograd u jednom kompleksu u Evropi. U vinogradima se uspješno gaje domaće (autohtone) i druge poznate svjetske sorte.



*Plantaze*  
PODGORICA - CRNA GORA  
PODGORIČKO VINOGRORJE