



SYRAH

2018

O VINARIJI:

Hvatska obiteljska vinarija koja proizvodi vina od ekološkog grožđa pretežito autohtonih sorti iz vlastitih vinograda. Povijest vinogradarstva i vinarstva u obitelji Štimac seže u početak 20. stoljeća kada je prve vinograde posadio Mijo Popić Rizman, po kojem vinarija danas nosi naziv. Na novim položajima najmlađeg vinogorja u Hrvatskoj, naziva Komarna, u regiji Dalmacija, vinarija Rizman posjeduje 22 Ha vlastitog vinograda i 10 Ha maslinika. Ljubav i privrženost prema proizvodnji naših vina i ulja, u visokim standardima proizvodnje kontrolirajući cijeli proces od rezidbe do punjenja vina i ulja, garancija su naše kvalitete.

VINOGRADARSTVO:

Grožđe za ovo vino dolazi od poznate internacionalne sorte syrah iz vlastitog ekološkog vinograda vinogorja Komarna. Vinograd nosi internu oznaku A8 i nalazi se na nadmorskoj visini od 100 m, na južnim padinama nagiba i do 30%. Vinograd ima 92 reda, razmaka sadnje 1.8 m između redova i razmaka 0,8m u redu između loza. Loze su posađene na uzgojnom obliku jednostruki kordonac. Ukupan broj čokota loze u ovom vinogradu iznosi 5670. Tlo je krševito, sastoji se od kamena vapnenaca sa malim udjelom zemlje. Prinosi vina po hektaru nisu veliki te iznose od 18 do 22 HL/Ha dajući koncentriranu kvalitetu voća i svježine

VINARSTVO I ODLEŽAVANJE:

Procesi prerade i vinifikacije počinju selekcijom grožđa nakon ručne berbe u našoj vinariji. Vlasnici osobno provode selekciju grožđa želeći biti sigurni da najbolje grožđe ide u daljnju proizvodnju. Vino provodi alkoholnu i malolaktičku fermentaciju u tanku pod kontroliranim uvjetima. Nakon toga odležava pod stručnom kontrolom 12 mjeseci u novim barrique bačvama francuskog i američkog hrasta. Vino nakon punjenja u boce odležava minimalno 12 mjeseci prije puštanja u promet.

BILJEŠKE DEGUSTACIJE / UPARIVANJE S HRANOM:

Na nosu se osjete arome trešnje, borovnica, mediteranskog bilja i slatkih začina. Ovo je vino odličan primjer sorte syrah. Može se piti samostalno ili upariti s govedinom na žaru, janjetinom, teletinom, svinjetinom, divljači, patkom, varivima, pirjanom hranom, jelima od ribe, tvrdim sirevima i tjesteninom.



Vol. Alk. 13,5 %

pH ~ 3.6

Kiselina ~ 5,2 g/l

Broj boca ~ 1350