

SJEKLOĆA VINO



Crmnica
Virpazar
Bar 81305
Crna Gora

Telefon: +382 20 712 231
Fax: +382 20 712 321

Crmnčki VranacVinski podrum Sjekloća je prvi registrovani privatni podrum u Crnoj Gori. Vlasništvo je Milenka K. Sjekloće, koji nastavlja petovjekovnu porodičnu tradiciju, primjenjujući savremene metode u proizvodnji grožđa, vina i lozove rakije.Nalazi se u Crmnici, srcu stare Crne Gore, okružen sopstvenim vinogradima u kojima je trećina čokota stara preko sto godina.Vinogradi se održavaju na prirodi blizak način a u podrumu ostajemo vjerni tradicionalnim metodama i hrastovim bačvama za odležavanje vina.Ljubav znanje i vinska kultura, prenošeni su sa generacije na generaciju, tako da je nastanak vinske kuće "Sjekloća" prirodna posljedica te duge i bogate tradicije. Crmnčki Vranac SjekloćaVrhunsko crveno vino crmnčki Vranac "Sjekloća" sa geografskim porijeklom, proizvedeno je po tradicionalnom postupku, od sopstvenog grožđa, autohtonih sorti "Vranac" (85%) i "Kratošija" (15%).Ovo vino je samotok iz mošta koji se ne presuje a u podrumu odležava 12 mjeseci u hrastovim bačvama po 350 litara. Razvija se kao kompozicija u kojoj se prepoznaje zemljište, klima, sorta i vinar. U kontinuitetu je vrhunskog kvaliteta što potvrđuje na međunarodnim ocjenjivanjima kvaliteta vina. Namijenjeno je pravim ljubiteljima koji prepoznaju i cijene njegovo porijeklo.Plemenito vino Vranac "Sjekloća" je lijepe rubin boje, bistro, izvanrednog bukea i ima fin voćni karakter.Sadrži idealan odnos ekstrakta, alkohola i kisjelina. Arhivska vina

Sjekloća Arhiv podruma familije Sjekloća ima izbor crvenih arivskih vina od godišta 1994. Vina su tamne rubin boje, razvijenog mirisa i imaju lijepu strukturu. Na ukusu su voćna i imaju prefinjenu aromu hrastovine. Tanini su integrisani u ekstrakt i sa kisjelinama daju karakter vinu. Dekantirati ih najmanje sat vremena prije konzumiranja na temperaturi 18 do 20°C. Probamo ih uz uvažavanje i nudimo samo dobrim poznavacima vina. Budite svjedok izuzetnog doživljaja ukusa i mirisa, koji traje satima nakon degustacije. Kada poželite da ugodite sebi, svojim prijateljima, kada ste okruženi dragim ljudima – boca vrhunskog vina “Sjekloća”, bez sumnje je pravo rješenje. Crmnička Lozova rakija Sjekloća Vrhunska Lozova rakija “Sjekloća” sa geografskim porijeklom, proizvedena je u ograničenoj količini od visokokvalitetnog, sopstvenog grožđa sorti “Vranac” i “Kratošija” koje se uzgaja u Crmnici – podgoričko vinogorje. Pečenje Lozove rakije “Sjekloća” obavlja se na tradicionalan način, čarolijom vatre i bakarnog kazana ručne izrade ispod kojega se loži hrastovo drvo kao i umijeća vođenja destilacije. Njena aromatska svježina proističe iz čistoće primarne materije i metoda proizvodnje koji je ekskluzivan i rigorozan u svakoj fazi proizvodnje: od berbe pa preko fermentacije i destilacije do punjenja u boce. Tradicionalna tehnologija, specifična za područje Crmnice, doprinosi da Lozova rakija “Sjekloća”, ima posebno svojstvo. Osobenosti vina “Sjekloća” dovode ga u najbližu vezu sa Plutarhovim poimanjem vina: “Od pića – najkorisnije Među ljekovima – najukusnije Među hranom - najprijatnije.” Posjeta Vinskom dobru Sjekloća Podrum porodice Sjekloća, nalazi se 30 km udaljen od Podgorice, Budve i Bara u ruralnom području Crmnice i predstavlja idealno mjesto za bijeg od urbanog života. Za grupne posjete Vinskom dobru Sjekloća neophodan je prethodni dogovor, putem telefona i plaća se 50 eura po osobi. Program posjete uključuje obilazak vinograda i podruma uz stručno vođenje gostoljubivog domaćina, degustacije i kupovine boca kojih nema u prodaji. Standardna degustacija u posebnoj prostoriji u sastavu podruma, obuhvata degustaciju tri vina iz različitih berbi. Svaka naknadna degustacija plaća se dodatno. Uz posebnu najavu i dogovor, može se organizovati i ručak.

Telefon: +381 11 2755 287 Portal Company
Mobilni: +382 69 020 285
Mobilni: +381 64 8154 055

[Pošalji prijatelju](#)