



Donja Jošanica bb
Blace 18420
Srbija

Telefon: +381 11 6555 666
Fax: +381 11 6555 673

Vina prokupačkog vinogorja Vinarija Doja u vlasništvu preduzeća Tody doo u mestu Blace nedaleko od Prokuplja, bavi se proizvodnjom vina, nastavljajući viševjekovnu vinogradarsku i vinarsku tradiciju Topličkog rejona. Kad kažeš Toplica, misliš na Prokupac! Iskustvo i znanje naših enologa pomažu nam da autentičan karakter i jedinstven kvalitet našeg grožđa pretočimo u boce DOJA vina. Prokupačko vinogorje Nastojimo da očuvamo vrhunski kvalitet grožđa koje rađa u specifičnom mezoklimatu Prokupačkog vinogorja. Poručivanje vina Doja Zaklonjenost Topličkog rejona i samog Prokupačkog vinogorja visokim planinama Kopaonikom sa zapada i Jastrebcem sa severa, sprečava prodor hladnog i vlažnog vazduha u kotlinu. Uz to, veliki broj sunčanih sati i specifične karakteristike terena omogućuju formiranje jedinstvenih makro i mezoklimatskih uslova. Toplički vinogradi Doja Vinogradi Doja se prostiru na 20 ha na blagim padinama u podnožju planine Jastrebac. Velika heterogenost i kompleksnost zemljišta, daju nam izuzetnu mogućnost da za svaku sortu izaberemo najbolji položaj. To stvara idealne uslove za rađanje grožđa vrhunskog kvaliteta, naročito sorte Prokupac, koja je svoj dom još odavnina pronašla upravo u ovom kraju. Doja Rose Vino od autohtone srpske sorte Prokupac, nežne ružičaste. Diskretno prožeto mekim taninima, karakterističnim za grožđe sorte prokupac iz Topličkog rejona, koji naglašavaju strukturu ovog vina. U složenom mirisu voćnog karaktera

dominiraju arome šumskog voća – maline, jagode, crvene ribizle i borovnice. Umereno punog, skladnog ukusa i prijatne svežine. Izražena i prijatna voćnost u završnici ističe postojanost ukusa. Gastro preporuka Preporučuje se kao aperitiv, uz svetla mesa sa kremastim prelivima, riblje specijalitete i lagane deserte. Temperatura serviranja od 9 do 11 stepeni C Doja Belo Proizvedeno od sorti pinot grigio i chardonnay, u odnosu 50% – 50%. Vino je bistre, zelenožute boje. U diskretnom bukeu suptilno se prelamaju fine arome breskve, jabuke i dinje, dok je ukus vrlo intenzivan i harmoničan. Pitko, elegantno i osvežavajuće, umereno puno i sa umerenim sadržajem alkohola, ovo vino izražava najbolje karakteristike sorti Chardonnay i Pinot Grigio. Gastro preporuka Odličan je pratilac predjela i laganih jela, poput pasta sa belim kremastim sosovima, specijaliteta sa morskim plodovima i ribom, rižota, jela od pileline. Temperatura serviranja od 10 do 12 stepeni C Doja Prokupac Vино proizvedeno od istoimene autohtone srpske sorte prokupac, sinonima vinogradarstva Topličkog rejona, koje je svoj najlepší dom još davno pronašla upravo u ovom kraju. Doja Prokupac se odlikuje intenzivnom rubin crvenom bojom, mirisom crvenog bobičastog voća kroz koje su protkani barikni tonovi. Vино je odležalo u bariku 9 meseci, karakteriše ga umerena punoća, dobra struktura, izbalansirane kiseline, mekana i duga završnica. Gastro preporuka Preporučuje se uz sve specijalitete srpske ili neke druge kuhinje. Temperatura serviranja od 16 do 20 stepeni C. Zakazivanje poseta vinariji Doja Ako želite da ih doživite na pravi način i da upoznate autentičnost Prokupačkog vinogorja, možete da posetite Vinariju Doja tokom cele godine, uz prethodno zakazivanje.

Kontakt TODAY DOO Blace
Donja Jošanica bb, 18420 Blace
Tel: +381 11 6555 666
Fax: +381 11 6555 673

[Poseti web sajt](#)
[Pošalji e-mail](#)
[Pošalji prijatelju](#)