

PORODIČNI PODRUM RADULOVIĆ

ДУКАТ®



Slovenska 51
Čitluk
Kruševac 37208
Srbija

Telefon: +381 37 3642 150
Fax: +381 37 3643 740

Prirodne voćne rakije DukatPorodični podrum Radulović oformljen je 1991. godine na periferiji Kruševca. Proizvodnja rakije od dunje je u to vreme skoro nepoznata i izazivala je sumnjičavost kod najvećeg broja poznavalaca proizvodnje rakije. Motiv za ulazak u ovu proizvodnju su velike količine dunja koje su gajene na plantažama u okolini Kruševca, a koje su bile namenjene uglavnom za proizvodnju

sokova. Prirodne rakije dolaze iz netakute prirode.

Samo tako dobijamo pravu meru vrednosti i kvaliteta svojih proizvoda...Dukat

rakija se proizvodi kombinacijom tradicionalne srpske tehnologije i kalvados

tehnologije. Ekstra kvalitet Dukat-a postignut je očuvanjem četiri života ove rakije i

to: Kvalitetni plodoviKontrolisani uslovi fermentacije, pri pečenju u bakarnom

kazanuDugogodišnje odležavanje u drvenim buradima (dve vrste drveta)Kupaža

sedam destilata različite starostiDestilerija Radulović je ušla u eksperimentalnu

proizvodnju pri čemu su dobijene vrhunske rakije od dunje i maline, što je bio

podstrek da se nastavi sa proizvodnjom i eksperimentisanjem. Proizvodnja prirodnih

rakijaSvi naši proizvodi dolaze iz voćnjaka - dunjara. Najbolje dunje iz ekološki čiste i

zdrave prirode.Posle pažljivog izbora plodova, prve prerade i fermentacije,

destilacija se obavlja na tradicionalan način u zidanom bakarnom kazanu.Po

završetku destilacije destilat ide na odležavanje u dve vrste drvenih buradi, nakon

čega se radi kupaža. Barikiranje dunjevače i malinovače nije pre nas bilo poznato

kao prihvatljiv tehnološki postupak...Staklena ambalaža za naša luksuzna pakovanja se radi od ručno duvanog "antik" stakla.Naše rakije imaju tri vrste pakovanja:Ekonomik pakovanjeLuksuzno pakovanjeMini pakovanje – čokanj Dukat rakija od dunjeBarik Dukat rakija od dunje ima boju starog zlata, prefinjenu raskošnu aromu i intenzivan ukus na dunju. Voće koje se koristi za proizvodnju DUKAT dunjevače barik dolazi iz sopstvenih zasada i sa plantaža jednog broja kooperanata, koji se nalaze na nadmorskoj visini od preko 500 metara, u ekološki zdravom i čistom okruženju. Pri pečenju se koristi bakarni kazan, a zapetogodišnje starenje i odležavanje dve vrste drveta. Dukat rakija od malineU Porodičnom podrumu Radulović 2000. godine je započeta eksperimentalna proizvodnja rakije od maline, pri čemu su dobijeni sjajni destilati.Od destilata maline u kombinaciji sa drvetom dobijena je rakija mirisa tipičnog za rakiju proizvedenu od malina (sorta Vilamet). Dobijeni miris je čist, smiren, intenzivan na sortu, somotastog profila, mirisna nadogradnja drvenog suda lepo inkorporirana sa primarnim mirisom ploda maline.Na ukusu puna, harmonična, zaokružena, sa blagom prijatnom sladunjavošću. Rezidualni deo ukusa raskošan, duge postojane perzistencije.Najveći izazov je bila proizvodnja barik destilata starih više od pet godina, što nije viđeno na svetskom tržištu do pojave "Dukat" malinovače (januar 2008. godine). Dukat rakija od divlje kruškeU Porodičnom podrumu Radulović 2008. godine je otpočela proizvodnja rakije od divlje kruške.Rakija od divlje kruške "DUKAT" je posebnog kvaliteta, jer se proizvodi od plodova koji se ne beru već sakupljaju pošto opadnu u punoj zrelosti.Kruškovača "DUKAT" je veoma intrigantnog, smirenog i dopadljivog mirisa, somotastog bukea. Ukus rakije je izrazite punoće koja je daleko veća nego što je ima rakija od viljamovke. Takođe ima prijatnu doziranu oporost koja zaostaje posle gutanja i smiren završetak.Dozirana oporost i prijatna blaga gorkost (koja potiče od semenki ploda) pokazuju prirodnost "DUKAT" rakije.

Telefon: +381 11 22 74 427

[Poseti web sajt](#)

[Pošalji e-mail](#)

[Pošalji prijatelju](#)