

VINARIJA VIRTUS



Viteževo bb
Žabari 12374
Srbija

Telefon: +381 35 283 003
Fax: +381 35 283 003

Vinarija Virtus je osnovana 2010. godine i pripada Mlavskom rejonu. Svojim sloganom "Pročitaj vino - okusi istoriju", želi da nas podseti na vinsku tradiciju

najstarije Dunavske civilizacije na ovim prostorima. Sadržaj:

Gde se nalazi

Vinogradi vinarije Virtus

Vina Požarevačkog vinogorja

Vino Sauvignon Blanc Virtus

Vino Pinot Grigio Virtus

Vino Gewürztraminer Virtus

Vino Credo beli Virtus

Vino Credo crveni Virtus

Vino Prokupac Virtus

Vino Marselan Virtus

Vino Pinot noir Virtus

Vino Rose Virtus Gde se nalazi Vinarija Virtus se nalazi u Viteževu između Žabara i

Svilajna, a od autoputa Beograd-Niš udaljena je samo 15km. Vinogradi vinarije

Virtus Vinogradi vinarije Virtus prostiru se na 27,5 hektara, u kojima su zasađeni

zasadi vinove loze raznih sorti. Ovde su zasađeni: Prokupac, Marselan, Sauvignon

Blanc, Pinot Grigio, Gewürztraminer, Pinot Noir i Cabernet Sauvignon. Vina

Požarevačkog vinogorja Požarevačko vinogorje je oduvek imalo fantastične uslove

za gajenje vinove loze, što je pored entuzijazma i ljubavi prema vinu i doprinelo da

nastanu vrhunska vina Požarevačkog vinogorja vinarije Virtus, koja su dobila

mnogobrojne nagrade i medalje na Međunarodnim sajmovima vina. Vino Sauvignon

Blanc Virtus Vino Sauvignon Blanc Virtus je kristalno bistro suvo belo vino, page 1 / 5

svetložute boje sa zelenkastim odsjajem. Lagano, sveže vino sa dobro izbalansiranim kiselinama i alkoholom ima prepoznatljiv buke. Sauvignon Blanc Virtus ima dominantnu aromu cveta zove i dinje, ali i diskretne note pokošene trave, začinskog bilja i vanile, koje ukazuju na odležavanje jednog dela vina u bačvama od francuskog hrasta. Slaganje sa hranom

Vino Sauvignon Blanc Virtus se odlično slaže uz belo meso, ćuretinu, svinjski file, morske i rečne ribe, plodove mora, kao i uz meke, slane i nakisele sireve, jela od zelenog povrća, kao što su: salata od krastavca sa jogurtom i mirođijom, testenine sa tikvicama, bešamel sosom, parmezanom i pečurkama. Služenje

Vino Sauvignon Blanc Virtus se služi na temperaturi od 9-12 °C. Nagrade

Belo vino Sauvignon Blanc Virtus, berba 2014 je dobilo nagrade: Zlatna medalja, International wine challenge AWC Vienna 2016, Srebrna nagrada, Takmičenje za najbolja srpska vina Srpsko vino 2015. Vino Pinot Grigio Virtus

Vino Pinot Grigio Virtus je belo vino slamnato žute boje, bakarnih nijansi. Ovo dobro izbalansirano, sveže i kompleksno vino ima aromu tropskog voća, zrelih krušaka, ananas dinja, jabuka, belih nektarina, meda i slatke urme. Vino Pinot Grigio Virtus se čuva u inox sudovima, a oplemenjeno je delom vina koje se čuva u buradima od francuskog hrasta. Slaganje sa hranom

Vino Pinot Grigio Virtus se nabolje slaže uz mediteransku kuhinju, specijalitet od ribe, rižoto sa morskim plodovima i paste. Služenje

Vino Pinot Grigio Virtus se služi na temperaturi od 9-12 °C. Nagrade

Belo vino Pinot Grigio Virtus, berba 2016 je dobilo nagradu Srebrna medalja, International wine challenge AWC Vienna 2017; dok je berba 2014 dobila Bronzana medalja, International wine challenge AWC Vienna 2016 i Srebrna medalja, The Balkans International wine competition Sofija 2016. Vino

Gewürztraminer Virtus

Vino Gewürztraminer Virtus je suvo belo vino povećanog sadržaja alkohola, koje deluje slađe zbog manjeg broja ukupnih kiselina. Dobro ohlađeni Gewürztraminer Virtus predstavlja pravi užitak tokom letnjih vrućina. Gewürztraminer Virtus ima karakterističan miris ratluka od ruže i ličija, i aromu crvenog grejpfruta, đumbira, ananasa i tamjana. Slaganje sa hranom

Belo vino Gewürztraminer Virtus se odlično slaže uz guščiju paštetu, dimljenu pastrmku ili haringu, tvrde kraljvlje i ovčije sireve, pileću salatu i sveže voće. Služenje

Vino Gewürztraminer Virtus se služi na temperaturi od 6-9 °C. Nagrade

Belo vino

Gewürztraminer Virtus, berba 2014 je dobila nagradu Bronzana medalja, Decanter, London 2016; dok je berba 2016 dobila nagrade: Zlatna medalja, International wine challenge, AWC Vienna 2017 i Srebrna medalja, The Balkans International wine competition, Sofija 2016. Vino Credo beli Virtus Vino Credo beli Virtus je belo vino zlatno žute boje, intenzivnog mirisa. Virtusova kupaža od tri vrste grožđa Sauvignon Blanc, Pinot Grigio i Gewürztraminer odležala je 9 meseci u bačvama od francuskog hrasta. Vino Credo beli Virtus ima citrusnu aromu sa primesama mirođije, pokošene trave, zrele kajsije, pečene jabuke začinjene muskatnim oraščićem, vanilom i blagim nagoveštajem dima. Bogatog ukusa beli Credo Virtus ima blagu naznaku meda i dugu završnicu. Slaganje sa hranom Vino Credo beli Virtus se sjajno slaže sa dimljenim lososom, kuvanim lososom sa kaprima u sosu od putera, telećim kotletima u sosu od vrganja, ražom u crnom sosu od putera, svinjskim fileom u sosu od jabuka, piletinom u krem sosu od pečuraka, kao i tvrdim ovčijim i kravljim sirevima. Služenje Vino Credo beli Virtus se služi na temperaturi od 10-12 °C. Nagrade Vino Credo beli Virtus, berba 2015 osvojilo je nagrade: Bronzana medalja, Decanter London 2017, Zlatna medalja International wine challenge AWC Vienna 2017; a berba 2014: Zlatna medalja, International wine challenge AWC Vienna 2016 i Srebrna medalja, International wine Contest Bukurest 2016. Vino Credo crveni Virtus Vino Credo crveni Virtus je crveno vino intezivne rubin crvene boje, punog ukusa, zrelih tanina i završnicom koja traje dugo. Vino Credo crveni Virtus je kupaža četiri sorte grožđa, a sadrži: 30% Prokupca, 30% Marselan-a, 30% Cabernet Sauvignon-a i 10% Pinot Noir-a. Prefinjeno, lepršavo crveno vino punog voćnog ukusa, koje je odležalo 14 meseci u baricima od francuskog i američkog hrasta. Slaganje sa hranom Vino Credo crveni Virtus se odlično slaže uz crveno meso, ovčije meso na roštilju, rebarca na kajmaku, kobasice od divljači, jagnjetinu, kao i tvrde kravlje i ovčije sireve, palave sireve i gorgozolu. Služenje Vino Credo crveni Virtus se služi na temperaturi od 16-18 °C. Nagrade Vino Credo crveni Virtus, berba 2013 osvojio je nagrade: Bronzana medalja, Decanter London 2016, Srebrna medalja, Decanter London 2017, Zlatna medalja, International wine challenge AWC Vienna 2016, Zlatna nagrada, Takmičenje za najbolja srpska vina Srpsko vino 2015. Vino Prokupac Virtus Vino Prokupac Virtus je crveno vino zagasito crvene

boje. Ovo meko voćno vino sa dobro uklopljenim slatkim taninima, elegantne i uravnotežene strukture, ima produženu završnicu. Prokupac Virtus ima miris crvenog voća i aromu likera od višnje i kakaa. Slaganje sa hranom

Vino Prokupac Virtus se najbolje slaže uz crvena mesa, jagnjeće pečenje i jela od divljači. Služenje

Crveno vino Prokupac Virtus se služi na temperaturi od 16-18 °C. Nagrade

Vino Prokupac Virtus, berba 2013 je osvojilo nagrade: Srebrna medalja, International wine challenge AWC Vienna 2016, Bronzana nagrada Takmičenje za najbolja srpska vina Srpsko Vino 2015; dok je berba 2014 osvojila nagradu: Srebrna medalja, International wine challenge AWC Vienna 2017. Vino Marselan Virtus

Vino Marselan Virtus je crveno vino intezivne crvene boje. Kompleksno i fino izbalansirano crveno vino, sa baršunastim taninima, namenjeno je istinskim ljubiteljima vina. Vino Marselan Virtus ima voćni karakter i arome zrele kupine, višnje, duvana i crne čokolade, džema od crnog šumskog voća i primese hrastovine. Slaganje sa hranom

Vino Marselan Virtus se odlično slaže uz biftek i intezivne sosove, teletinu, jagnječju plećku sa ruzmarinom i belim lukom, kao i tvrde sireve. Služenje

Crveno vino Marselan Virtus se služi na temperaturi od 16-18 °C. Nagrade

Vino Marselan Virtus, berba 2015 je osvojilo nagrade: Bronzana medalja, Decanter London 2017, Srebrna medalja, International wine challenge AWC Vienna 2017; berba 2013: Zlatna nagrada, Takmičenje za najbolja srpska vina Srpsko vino 2015; berba 2014: Srebrna medalja International wine Contest, Bukurest 2016. Vino Pinot noir Virtus

Vino Pinot noir Virtus je crveno vino tamno rubin boje, koje ima miris zrelih višanja i trešanja, sa primesom šumskog voća, kakaa i dima. Slojevit i elegantan crni burgundac ima somotaste tanine i dugu završnicu. Kompleksno i bogato vino Pinot noir Virtus odležalo je 20 meseci u francuskim baricima. Slaganje sa hranom

Vino Pinot noir Virtus se najbolje slaže sa specijalitetima od divljači, teletinu i jagnjetinu ispod sača, kao i sa pačetinom ili ćuretinom preliveom crvenim voćnim sosom. Služenje

Vino Pinot noir Virtus se služi na temperaturi od 16-18 °C. Nagrade

Vino Pinot noir Virtus, berba 2014 je osvojilo nagradu: Srebrna medalja, International wine challenge AWC Vienna 2017. Vino Rose Virtus

Kristalno bitro vino Rose Virtus je roze vino, svetlo roze boje, sa crvenkastim odsjajem. Rose Virtus ima miris maline, crvene ribizle i začinskog bilja

zbog kombinacije Prokupca i Cabernet Sauvignon-a. Dobro ohlađeno, ovo sveže, voćno vino izuzetno prija tokom letnjih vrućina.

Slaganje sa hranom VINO Rose Virtus se sjajno slaže uz lake zakuske, plodove mora i piletinu sa roštilja. Služenje VINO Rose Virtus se služi na temperaturi od 8-10 °C. Nagrade Roze vino Rose Virtus, berba 2014 je osvojilo nagrade: Srebrna medalja, International wine challenge AWC Vienna 2016; Srebrna nagrada, Takmičenje za najbolja srpska vina Srpsko VINO 2015.

[Poseti web sajt](#)

[Pošalji e-mail](#)

[Pošalji prijatelju](#)