

VINARIJA BRINDZA



Salaš 264
Bačka Topola 24300
Srbija

Telefon: +381 69 650 544

Vinarija Brindza se nalazi pored Bačke Topole na porodičnom imanju porodice Brindza. Iako relativno mlada vinarija, za kratko vreme je stekla svoje stalne goste i

sve veće interesovanje za vinima Brindza. Sadržaj:

Vina Brindza

Rajnski Rizling Brindza

Traminac Brindza

Sauvignon Blanc Brindza

264 Cuvée Beli

Rose Brindza

264 Cuvée Crveni

Merlot Brindza

Poseta vinariji Brindza

Smeštaj Vinogradi se nalaze 15km udaljeno od podruma, na Telečkoj visoravni,

između naselja Krivaja i Gornja Rogatica. Prva ozbiljna berba se dogodila 2011.

godine, a vina iz te berbe su vrlo dobrog kvaliteta. Proizvodnja vina temelji se

isključivo na rodu sopstvenih vinograda sa ukupno 60 hiljada čokota, na ukupnoj

površini od 11 ha. U vinogradima su zasađene odabrane sorte klonske selekcije

poznatog proizvođača Raušedo VCR: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Blanc,

Rajnski Rizling, Traminac, Merlot, Cabernet Sauvignon i Pinot Noir. Prerada grožđa se

vrši reduktivnom metodom, najmodernijom tehnologijom. Kapacitet podruma je 50

hiljada litara godišnje sa tendencijom rasta. Vina Brindza Vina Brindza imaju tipičnu,

izražajnu i intenzivnu aromu, harmoniju kiselosti i snage, plemenitost svetskih sorti

sa kombinacijom lokalnog kvaliteta zemljišta. Vinarija Brindza proizvodi bela vina,

jedno rose i dva crvena vina. Vina Brindza možete poručiti direktno na sajtu. Rajnski Rizling Brindza Rajnski Rizling Brindza je suvo belo vino, vrlo ugodnog mirisa, karakterističnog za teroar. Sveže voćne arome citrusa i breskve mešaju se sa specifičnostima koje daje grožđe sa Telečke visoravni. Ukusom takođe vlada svežina kao posledica visokog sadržaja kiselina zaokruženih bogatim ekstraktom. Rajnski Rizling Brindza je pitko, bogato i osvežavajuće vino. Služiti ohlađeno na 10 - 12° C uz plodove mora, sireve, testenine i piletinu. Traminac Brindza Traminac Brindza je desertno polusuvo belo vino koje ima izražen, slojevit i bogat miris koji obiluje cvetnim aromama poput livadskog cveća i ruža, a poseduje i atraktivne primese meda, kao i fine citrusne note. Ukus je kombinacija snage, svežine, aromatičnosti i slasti u idealnom odnosu. Traminac Brindza je puno i snažno vino sa slatkastim primesama u ukusu, i slasnom i dugotrajnom završnicom. Služiti ohlađeno na 10-12 °C uz torte, sitne kolače, pite, blagi sir.

Sauvignon Blanc Brindza Sauvignon Blanc Brindza je suvo belo vino svetle zelenožute boje, tipične za sortu. Kristalno bistro i čisto. Na prvi utisak miris je dosta intenzivan. Arome špargle i sveže pokošene trave sa dosta minerala, zaokružuju miris. Srednjeg je tela i dobre svežine, sa srednjom završnicom. Slojevito se razvijaju arome cveća i diskretne puteraste arome. Preporučena temperatura serviranja je 10-12 °C. Chardonnay Brindza Chardonnay Brindza je suvo belo vino. Kvalitet i specifičnost ovog vina dolazi do punog izražaja ukoliko se servira rashlađeno na temperaturi od 10-12 °C. Chardonnay Brindza se preporučuje uz pečeno belo meso, piletinu, ćuretinu, pačetin, morsku i rečnu plemenitu ribu sa prelivima, smuđ orli, pijani šaran, losos na žaru i dagnje, teletinu, specijalitete od svinjskog mesa sa raznim prelivima i jagnjetinu. Od sireva se preporučuju: tvrdi, polutvrdi i koziji sir.

264 Cuvée Beli 264 Cuvée je suvo belo vino, i rezultat kupaže dve vrhunske sorte: Chardonnay i Sauvignon Blanc. Odlikuje ga izuzetno jak, karakterističan i začinjen ukus kao posledica sazrevanja u drvenoj barrique buradi. Preporučujemo konzumaciju ovog vina uz začinjenu hranu, govedinu, teletinu i divljač. Preporučena temperatura serviranja je 10-12 °C. Rose Brindza Rose vino Vinarije Brindza je polusuvo rose vino, proizvedeno kupažom Merlot-a (60%) i Pinot Noir-a (40%). Osvežavajući miris jagode i šumskog voća će Vas zaintrigirati i pokazati Vam da život može biti i ružičast. U letnjim vrelin danima, dobro rashlađeno, ovo rose

vino može da bude posebno osvežavajuće. Preporučena temperatura serviranja je 8-11 °C. 264 Cuvée Crveni Suvo crveno vino 264 Cuvée se dobija odležavanjem vina u hrastovim buradima nagorelih unutar bureta. Vino je tamno crvene boje, guste teksture. Bogatstvo, sklad mirisa i ukusa i voćni karakter, postignut je sa mešanjem dve vrhunske sorte grožđa, Cabernet Sauvignon-a i Merlot-a. Pravi gastronomski užitek doživete pijući ovo vino uz tamna mesa, junetinu, govedinu, divljač. Veoma se dobro slaže i uz kratko pečen biftek. Ovo je jedino flaširano crveno vino vinarije Brindza, koje se nalazi u prodaji, tako da se može nazvati i vodećim vinom podruma. Ime je dobilo po broju salaša na kome se nalazi vinarija. Pošto se radi o crvenom vinu, isporučuje se sa čepom od plute, što garantuje trajnost kvaliteta najmanje 15 godina. Služiti na sobnoj temperaturi. Merlot Brindza Merlot Brindza je veoma elegantno crveno vino parfimisanog stila, koje odležava u hrastovim buradima nagorelih unutar bureta. Najbolje se slaže uz pečeno i grilovano crveno meso, divljač, sireve, deserte od bobičastog voća. Služiti na sobnoj temperaturi. Poseta vinariji Brindza Ukoliko želite da posetite vinariju Brindza, obavezna je prethodna najava, a vinarija organizuje obilaske i degustacije vina za grupe od minimum 5 osoba. Vinarija Brindza Vam nudi sledeće oblike turističkih poseta: Obilazak vinarije bez degustacije Obilazak vinarije sa degustacijom 3 vina (belo, rosé, crveno) Obilazak vinarije sa degustacijom 4 vina (2 bela, rosé, crveno) Obilazak vinarije sa degustacijom 5 vina (3 bela, rosé, crveno) Obilazak vinarije sa degustacijom 6 vrsta vina ili 5 vrsta + konjak

Smeštaj Vinarija Brindza, pored obilaska vinarije i vinograda, nudi i smeštaj za miran boravak i opuštanje za posetioce ovog imanja, u obližnjem Lovačkom domu i restoranu Capriolo. Posetiocima je na raspolaganju dvanaest dvokrevetnih soba. Sobe imaju mogućnost dodatnog ležaja. Šest soba u okviru salaša poseduje prostran zajednički dnevni boravak, trpezariju i saunu. Smeštaj je pogodan za veće grupe, ali i za individualne parove. Dodatnih šest soba se nalaze u Lovačkom domu, u neposrednoj blizini vinarije, u jako prijatnom okruženju.

Telefon: +381 24 711 557

[Poseti web sajt](#)

[Pošalji e-mail](#)

[Pošalji prijatelju](#)