

STARI VITEZ



Zavlaka bb
Krupanj 15312
Srbija

Telefon: +381 65 31 10 403

Stari vitez je rakija vrhunskog kvaliteta koja je nastala u porodičnoj destileriji Perić, u malom selu Zavlaka u opštini Krupanj. Ova najbolja šljivova rakija, kako je često nazivaju poznavaoi vrhunskih rakija, pravi se od stare sorte Požegače sa ljubavlju gajene u brdsko planinskim oblastima severozapadne Srbije, poznatijim kao

Podgorina i Rađevina. Sadržaj
Stara šljivova prepečenica
Maceracija
Fermentacija
Destilacija
Nagrade

Gde poručiti Vekovima su na obroncima Cera, Vlašića i Sokolskih planina živeli vredni ljudi koji su u miru uzgajali šljivu, a u ratovima bili hrabri ratnici i vitezovi. Umeće pečenja prirodne rakije kao i rodoljublje prenosilo se s kolena na koleno do današnjih dana. Osnivač brenda Stari Vitez započeo je Slobodan Perić, bivši vojni pilot, koji se nakon svoje vojne karijere posvetio stvaranju jednog od najboljih brendova rakije u Srbiji. Danas, tradiciju i strast za proizvodnjom vrhunske rakije nastavlja njegov sin, Luka Perić, koji je preuzeo odgovornost da Stari Vitez i dalje bude sinonim za kvalitet i posvećenost. Luka, sa velikim ponosom i strašću, nastavlja porodičnu tradiciju i unapređuje proizvodnju, osiguravajući da svaka flaša rakije nosi pečat nasleđa i vrhunskog kvaliteta. Stara šljivova prepečenica Rakija Stari vitez je stara šljivova prepečenica, koja se proizvodi na tradicionalan način.

Proces proizvodnje započinje od pažljivog uzgoja šljiva stare sorte Požegače, koje su

simbol ovog kraja. MaceracijaPažljivo birane Požegače se maceriraju kako bi oslobodile sve svoje prirodne arome i ukuse, a ovaj korak je ključan za bogatstvo koje šljivovica donosi. FermentacijaBrižno kontrolisana fermentacija stvara bogatstvo ukusa i alkohola, jer tokom ovog procesa, prirodni kvasci iz šljive preuzimaju kontrolu, dajući rakiji autentičan karakter. DestilacijaKoristeći tradicionalne metode destilacije, šljivovica se izdvaja u najčišćem obliku, zadržavajući sve supstance koje čine njen karakter – od blage slatkoće do bogatih aroma koje osvajaju čula. OdležavanjeRakija Stari vitez odležava u hrastovim buradima koja joj daju dubinu, bogatstvo i specifične note vanile i karamele. Ovaj proces traje dovoljno dugo da svaka kap postane pravo remek delo. NagradeRakija Stari vitez nosilac je mnogobrojnih zlatnih medalja na domaćim i međunarodnim takmičenjima. Na 75. Novosadskom sajmu dobila je veliku zlatnu medalju, dok je na 77. Novosadskom sajmu 2010. godine postala šampion kao rakija sa najvećom ocenom na ovom međunarodnom sajmu sa 19.81 boda. Na nekoliko Sajmova šljiva u Osečini takođe je osvojila brojne zlatne medalje. Stara šljivova prepečenica iz 2001. godine proglašena je za apsolutnog šampiona trećeg Međunarodnog ocenjivanja rakija, likera i džinova u Zagrebu , gde je osvojila maksimalnih 20 bodova. Gde poručitiRakiju Stari vitez možete kupiti u bolje snabdevenim prodavnicama ili ga možete poručiti direktno od proizvođača, u njihovoj online prodavnici.Poručite vrhunsku rakiju Stari vitez i uživajte u najkvalitetnijoj šljivovici koju Srbija nudi!

[Poseti web sajt](#)

[Pošalji e-mail](#)

[Pošalji prijatelju](#)