VINARIJA 100 ŽENA NIŠ



Skopljanska 34, 18202 Niš, Crveni krst
Vele Polje
Niš 18202
Srbija

Telefon: +381 62 791 117

Vinarija 100 žena: Autentična, jedinstvena ženska zadruga i vina sa juga Srbije koja pomeraju granice Sadržaj:
Priča o Vinariji 100 žena - više od etikete
Vinogradi u Vele Polju i tradicija čegarskog vinogorja
Vina sa potpisom Vinarije 100 žena
Rose 100 žena – Roze Merlo
Roza Lija – Srpska ružica, Merlo
Veliki dečko – Cuvée
Crna ovca – Kaberne Fran
Tamjanika 100 žena – Suvo belo
Shao Linda – Oranž Tamjanika, prirodno vino
Mlad momak – Mlado vino, Merlo
Madam Merlet – Merlo rezerva
Mademoiselle – Roze brut penušavac
Klere 100 žena – Clairet, Merlo & Kaberne Fran
Blau Linda – Prirodni Kaberne Sovinjon
Msje Merlo – Merlo Priča o Vinariji 100 žena - više od etiketeVinarija 100 žena je priča kakvu srpsko vinarstvo do sada nije imalo. To je vinogradarsko-vinarska zadruga koju u potpunosti čine i vode žene, okupljene oko jednog cilja: da stvore vrhunska vina sa juga Srbije. Ovde nije reč o simbolici. Svaka članica je stvarna suvlasnica koja poseduje deo vinograda i udeo u vinariji, pa iza svake boce ne stoji samo etiketa, već zajednica žena koje dele i zemlju i viziju.Taj model daje vinima 100 žena prepoznatljiv karakter i sve jače mesto na domaćoj vinskoj sceni. Od svežih rozea i penušavaca, preko modernih belih vina, do ozbiljnih crvenih i prirodnih etiketa. Asortiman pokazuje da ženska vinarija sa juga Srbije može da bude

podjednako i hrabra i precizna. Vinogradi u Vele Polju i tradicija čegarskog vinogorjaSve počinje u vinogradima. Na tridesetak hektara u Vele Polju nadomak Niša, na obroncima Ozrena, u okviru čegarskog vinogorja. 100 žena gaji grožđe iz kog nastaje cela njihova ponuda. Reč je o kraju sa dubokom vinogradarskom tradicijom: na ovom potezu, prema predanju, vinograde su imali i rimski carevi rođeni u Nišu.Zadruga radi od 2018. godine i danas godišnje puni oko 160.000 boca. Uz savremen pristup u podrumu, od kontrolisane fermentacije u inoksu, preko odležavanja u hrastovim buradima, do prirodne vinifikacije sa minimalnom intervencijom, grožđe sa ovih parcela pretvara se u vina koja stižu daleko van regiona. Vina sa potpisom Vinarije 100 žena Rose 100 žena – Roze MerloRoze koji je promenio očekivanja od domaćeg rozea. Nastaje od čistog merloa sa hladnijih mikroparcela u Vele Polju kraj Niša, gde se grožđe bere rano kako bi zadržalo svežinu, ali bez ikakvog kompromisa na zrelosti. Vinifikacija je provansalskog stila uz fermentaciju u inoksu, strogu kontrolu temperature i minimalan kontakt sa pokožicom.Poručite Rose 100 ženau online prodavniciOtud svetla, lososno-roze boja i kristalna bistrina. U mirisu je precizan i čist. Očekuju vas arome maline i divlje jagode, uz suptilne cvetne i mineralne tonove. Na nepcu je potpuno suv, sa oštrom, linearnom svežinom, zategnutom strukturom i prepoznatljivim slankastim završetkom koji nagoveštava ozbiljan gastronomski potencijal. Ovaj nosilac trofeja za najbolji roze regiona savršen je izbor kada tražite vino podjednako dobro „na čašu", uz picu, ribu ili roštilj, tokom cele godine. Vino potpisuje enolog Milan Aleksić. Roza Lija – Srpska ružica, MerloRoza Lija je posveta autentičnom srpskom stilu rozea, onom kakav se tradicionalno pije od Kragujevca ka jugu, a sve češće osvaja i sever zemlje. Za razliku od bledih provansalskih rozea, ova „srpska ružica" je tamnije nijanse i punijeg tela, jer čist merlo provodi duži period u kontaktu sa pokožicom.Otkrijte i naručite vino Roza LijaRezultat je kompleksan buket u kojem se prepliću hibiskus, jagoda, malina i lubenica, dok srednje telo i osvežavajuća struktura ovo vino čine ozbiljnim partnerom za sto. Roza Lija se odlično pije sama, ali prava snaga joj dolazi do izražaja uz duge obroke, od pečenja do bogatih ručkova. Savršena je kada želite jedno vino koje prati različite ukuse bez potrebe da ga menjate i koje ostaje na stolu čak i posle deserta. Vino sa jasnim stavom koje

retko koga ostavlja ravnodušnim kreirao je enolog Milan Aleksić. Veliki dečko – CuvéeNajpopularnije crveno vino vinarije i pravo nacionalno vino. Ovo je crvena kupaža u bordoskom stilu, spojena od tri sorte iz Vele Polja: merloa, kaberne frana i kaberne sovinjona. Svaka sorta unosi svoj deo karaktera. Merlo daje somotsku i zaobljenu strukturu, kaberne fran donosi svežinu, dok kaberne sovinjon pruža ozbiljnost i dug završetak.Poručite Veliki dečko za vaše sledeće slavljeZanimljivo je da odnos sorti u kupaži tačno prati odnos zasada u vinogradu. Rezultat je voćno, čisto i izuzetno pitko crveno vino koje je uvek dobrodošlo na slavi, rođendanu, uz ručak ili obično druženje. Ocenjeno sa 88 poena, spada među najbolje ocenjena domaća crvena vina u pristupačnoj cenovnoj klasi. Enolog je Milan Aleksić. Crna ovca – Kaberne FranCrna ovca je vino koje ide svojim putem, kako po imenu tako i po sadržaju. To je stopostotni kaberne fran, što je prava retkost na domaćem tržištu gde se ova sorta gotovo uvek koristi tek kao deo kupaže. Ovde joj je poverena glavna uloga, bez korekcija.Probajte nešto drugačije, naručite vino Crna ovcaGrožđe potiče sa zapadnih, sunčanih parcela u ataru Draževca, zasnovanih uz stručno savetovanje italijanske rasadničarske kuće Vivaio Rauscedo. Fermentacija je spontana uz minimalnu intervenciju, tako da sorta pokazuje svoj pravi identitet kroz note crvene ribizle, prepoznatljive arome zelene paprike i biljnu svežinu, uz jasno definisane tanine i mineralan finiš. Savršeno za one koji cene sortnu čistoću i vole da probaju nešto što se malo ko usuđuje da napravi. Enolog Milan Aleksić. Tamjanika 100 žena – Suvo beloTamjanika kakvu možda niste očekivali: suva, moderna i precizna, bez teškog i preslatkog mirisa koji se obično vezuje za ovu sortu. Grožđe dolazi sa pažljivo biranih parcela u Vele Polju, sa zasada podignutog u saradnji sa poznatom evropskom rasadničarskom kućom Vivai Cooperativi Rauscedo.Rezervišite i poručite Tamjaniku 100 žena na vremeHladna fermentacija se odvija u nerđajućem čeliku uz kratko odležavanje na finom talogu, što je pristup koji u potpunosti čuva svežinu. U čaši je kristalno čista, sa aromatskim spektrom koji počinje belim cvetovima i korom limuna, a završava na diskretnoj mineralnosti. Na nepcu je zategnuta i hrskava, uz savršen balans. Ovo je retka domaća bela etiketa koja parira modernim evropskim vinima i često se rasprodaje unapred, pa se za novu berbu uvek preporučuje rezervacija. Enolog Milan

Aleksić. Shao Linda – Oranž Tamjanika, prirodno vinoZa ljubitelje oranž i prirodnih vina, Shao Linda je ozbiljno i nagrađeno otkriće. Reč je o prirodnom oranž vinu od čiste tamjanike, fermentisanom sa pokožicom u otvorenim sudovima, uz divlje kvasce, bez dodataka, bistrenja i filtracije.Naručite nagrađivano vino Shao LindaNakon duge maceracije, vino odležava šest meseci na finom talogu. Rezultat je slojevit doživljaj: med, začini, suvo cveće i orašasti plodovi, uz notu hleba i blagi umami, hrskavu kiselinu i finu taninsku teksturu koja traje dugo posle gutljaja. Ocenjeno sa 94 poena od strane Darrela Josepha i nagrađeno zlatom u Japanu, predstavlja savršen izbor za fine dining i veganske menije. Kreirao ga je enolog Aleksandar Todorović u saradnji sa masterchef-om Filipom Ćirićem. Mlad momak – Mlado vino, MerloSrpski odgovor na čuveni Beaujolais Nouveau. Mlad momak je mlado vino od čistog merloa iz Vele Polja, napravljeno karbonskom maceracijom. Ova tehnika čuva maksimum voćnog karaktera uz minimalne tanine, pa se vino flašira odmah nakon fermentacije dok je prepuno energije.Rezervišite svoje boce vina Mlad momakOvo je prvo vino godine: veselo, čisto i potpuno suvo, sa raskošnim aromama jagode, maline, crvene trešnje i blagim biljnim tonom. Struktura je lagana, sa živahnom i osvežavajućom završnicom. Bogato prirodnim antioksidansima, izuzetno je zdravo i osvežavajuće. Premijera je tradicionalno svakog prvog četvrtka u decembru i traje dok se ne popiju zalihe, pa je rezervacija itekako preporučljiva. Enolog Milan Aleksić. Madam Merlet – Merlo rezervaVrh ponude vinarije, luksuzan, dubok i kolekcionarski merlo. Madam Merlet je prva berba iz vinograda zasađenih 2019. godine i prošla je dug put sazrevanja. Prvo 6 meseci u inoksu, zatim 15 meseci u francuskim hrastovim buradima vrhunskog kvaliteta i, na kraju, gotovo tri godine dodatnog odležavanja u boci.Obezbedite kolekcionarski primerak Madam MerletTa strpljivost se savršeno oseća kroz puno, svileno i aromatski složeno telo sa dubinom koja se najbolje otvara dekantiranjem od najmanje 45 minuta. Servira se na oko 17°C iz velike čaše, a idealan je pratilac odležanih sireva poput sjeničkog ovčijeg ili zrelog pirotskog kačkavalja. Enolog Milan Aleksić. Mademoiselle – Roze brut penušavacJer svaki dan zaslužuje mehuriće. Mademoiselle je suvi roze penušavac od merloa, stvoren čuvenom Charmat metodom. Akcenat je na voćnosti, lakoći i obilju finih mehurića, a ne na težini

klasičnog šampanjca.Ulepšajte dan i poručite Mademoiselle penušavacRana i sunčana berba 2025. dala je nizak šećer i visoku svežinu, tako da je vino izuzetno suvo, osvežavajuće i pitko. U aromatskom profilu se jasno prepoznaju malina, divlja jagoda i crvena jabuka. Inspirisan najboljim italijanskim roze penušavcima, napravljen je da bude dostupan u svako doba dana, savršen za slavlja i letnje trenutke. Enološkinja Tanja Drakulić. Klere 100 žena – Clairet, Merlo & Kaberne FranZa one trenutke kada vam je crveno previše crveno, roze previše roze, a belo vam se prosto ne pije. Klere je istorijski bordoski stil sa korenima u srednjem veku, tehnički smešten negde između crvenog i rozea.Poručite jedinstveni Klere 100 žena već danasNastaje od merloa i kaberne frana koji su brani istog dana i spojeni kroz svega tri dana hladne maceracije. Rezultat je živa, žar-crvena boja i neverovatno pitka struktura. Pije se cele godine jer ne pripada sezoni nego raspoloženju: leti daje čistu i osvežavajuću energiju, a zimi toplinu bez masivnosti. Odlično se slaže uz pečenu piletinu, laganiji biftek, picu sa pršutom ili ribu. Potpisuje ga enološkinja Ana Hranilović. Blau Linda – Prirodni Kaberne SovinjonOvo je prirodno crveno vino stvoreno za ozbiljne ljubitelje i fine dining. Blau Linda je potpuno natural kaberne sovinjon, rađen sa minimalnom intervencijom koja uključuje ručno potapanje kljuka, fermentaciju na divljim kvascima u otvorenim sudovima i šest meseci odležavanja u hrastu. Nema bistrenja ni filtracije.Naručite Blau Linda iz limitirane serijeRezultat je vino koje je netaknuto i neverovatno živo, sa izraženom strukturom, prirodnom svežinom i taninima koji se nenametljivo ističu. Napravljeno je da prati ozbiljna jela i doprinese ukupnom užitku bez dominacije. Ovu limitiranu seriju vodio je Vojkan Miladinović, a potpisuje je enolog i majstor prirodnih vina Aleksandar Todorović. Msje Merlo – MerloStrukturan i veoma ozbiljan čisti merlo iz Vele Polja. Kao prvi merlo vinarije iz novih zasada, odležao je 15 meseci u srpskom hrastovom bariku i još 6 meseci u boci, dobivši time zaokruženu strukturu sa snažnim, ali prijatnim taninima.Obezbedite svoj Msje Merlo na vremeOsvaja tamno-crvenom bojom zrele trešnje, dok miris donosi arome višnje, divlje borovnice i kupine. Visoka nadmorska visina Vele Polja daje mu posebnu prirodnu ravnotežu i izraženu svežinu. Odlično se pije uz konkretna jela ili potpuno solo, kada jednostavno želite dobro crveno vino koje nosi celo veče.

Poseti web sajt
Pošalji e-mail
Pošalji prijatelju