

# VINARIJA MIKIĆ

---



Rečka bb  
Negotin 19313  
Srbija

Telefon: +381 19 53 40 66

U želji da ljubiteljima vina ponudi najbolja negotinska vina sa zaštićenim geografskim poreklom, nakon obnove vinograda i izgradnje moderne vinarije 2011. godine, Vinarija Mikić nastavlja tradiciju vrhunskih vinogradara i vinara Negotinske

Krajine. Sadržaj:

Moderna negotinska vinarija

Vina vinarije Mikić

Chardonnay

Traminer

Sauvignon Blanc

Rose

Merlot Barrique

Cuvée I

Cuvée I Selection

Crna Tamjanika

Pinot Noir Moderna negotinska vinarija Vinarija Mikić se nalazi u selu Rečka koje

udaljeno od Negotina oko 12km. Moderna negotinska vinarija proizvodi devet vrsta

vina i ima kapacitet vinskog podruma od 150.000 litara. U pet vinograda, koji

pripadaju Negotinskom i Rajačko-Rogljevačkom vinogorju uzgaja se sedam različitih

sorti grožđa. Povećanjem kapaciteta vinskog podruma 2018. godine, i zasadam na

površini od 8ha u vinogradu Lećevo, Vinarija Mikić postaje jedan od najvećih

proizvođača vina u Negotinskoj Krajini. U brojnim vinogradima vinarije Mikić, koja

pripadaju rejonu Negotinske Krajine, rastu internacionalne i autohtone sorte grožđa,

kao što su: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc,

---

Traminer i Crna Tamjanika.

page 1 / 4

Vina vinarije Mikić Kada su 2017. godine vina vinarije Mikić osvojila titulu apsolutnog pobjednika na sajmu "Meda i Vina" u Negotinu, privukla su pažnju šire publike.

Njihovo vino Cuvée I, iste godine osvaja i zlatnu medalju na prestižnom takmičenju vina u Beču "AWC Vienna 2017". Vina vinarija Mikić su vrhunska negotinska vina sa zaštićenim geografskim poreklom. Trenutno se proizvode tri bela vina (Chardonnay, Traminer i Sauvignon Blanc), jedan Rose i pet crvenih vina (Merlot Barrique, Cuvée I, Cuvée I Selection, Crna Tamjanika i Pinot Noir).

Chardonnay Chardonnay vinarije Mikić je suvo belo vino zlatno žute boje, nežnog cvetnog mirisa u kome preovlađuju sveže arome kruške i ananasa. Pitko belo vino ima zaokruženi ukus, osvežavajuće kiseline i dugu završnicu. Nagrade Chardonnay vinarije Mikić je osvojio srebrnu medalju na prestižnom takmičenju vina "AWC Vienna 2018", kao i na Sajmu Meda i Vina u Negotinu 2018. Slaganje sa

hranom Chardonnay se najbolje slaže sa jelima od ribe i morskih plodova kao i sa raznim testeninama. Služenje Chardonnay se služi rashlađen na 10-12°C.

Traminer Traminer vinarije Mikić je suvo belo vino zagasito žute boje, slatkasto cvetnog mirisa zove, bagrema i ličija. Ovo suvo vino srednje duge završnice ima puno telo sa blagim kiselinama. Slaganje sa hranom Traminer se odlično slaže uz jela od svinjskog mesa i skoro sve sireve. Služenje Traminer je najbolje služiti rashlađen na temperaturi od 10-12°C.

Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc vinarije Mikić je suvo belo vino svetlo žute boje, mirisa tropskog voća, ribizle i zove sa primesama zelene paprike, laganog tela i hrskavih kiselina. Nagrade Sauvignon Blanc Mikić osvojio je srebrnu medalju na prestižnom takmičenju vina u Beču "AWC Vienna 2018". Slaganje sa

hranom Sauvignon Blanc vinarije Mikić najbolje se slaže uz letnja lagana jela, razne salate, piletinu, grilovanu ribu ili morske plodove. Služenje Sauvignon Blanc je najbolje služiti na temperaturi od 8-10°C, a kao zrelo vino na temperaturi od 10-12°C.

Rose Rose vinarije Mikić je roze srednje intenzivne roze boje, sa osvežavajućim mirisom maline i jagode. Ovaj pitki rose umereno punog i glatkog voćnog ukusa, proizvodi se od Pinot Noir-a i Merlo-a. Nagrade Rose Mikić je osvojio srebrnu medalju na prestižnom takmičenju vina "AWC Vienna 2017", i zlatnu medalju na Međunarodnom sajmu Meda i Vina u Negotinu 2017. i 2018. godine. Služenje Rose vinarije Mikić je najbolje služiti rashlađen na 10-12°C.

**Merlot Barrique** Merlot Barrique vinarije Mikić je crveno vino rubin boje, ima kompleksan miris na suve šljive, duvan, ribizlu, borovnicu i kupinu. Merlo punog ukusa sa dosta uglačanih tanina, blagih kiselina i srednje duge završnice. Ovaj barikirani Merlot odležava 12 meseci u hrastovim buradima i još najmanje 3 meseca u boci. Nagrade Merlot Barrique Mikić osvojilo je srebrnu medalju na prestižnom takmičenju vina "AWC Vienna 2018", kao i na Međunarodnom sajmu Meda i Vina u Negotinu 2018. godine. Slaganje sa hranom Merlot Barrique savršeno se slaže uz jela od crvenog mesa, jagnjetinu i aromatične sireve. Služenje Merlot Barrique najbolje služiti na temperaturi od 17-19°C.

**Cuvée I** Cuvée I je crveno vino zagasite rubin boje, snažnog, slojevitog voćnog mirisa. Ova kupaža Cabernet-a i Merlot-a mekanih tanina i prijatnih kiselina ima izuzetno kompleksan voćni ukus. Nagrade Vino Cuvée I osvojilo je zlatnu medalju "AWC Vienna 2017" i srebrnu medalju na prestižnom takmičenju vina "AWC Vienna 2018". Slaganje sa hranom Cuvée I se najbolje slaže sa jelima od divljači i jelima od crvenog mesa. Služenje Cuvée I služiti na temperaturi 17-18°C.

**Cuvée I Selection** Cuvée I Selection je suvo crveno vino zagasito rubin boje, slojevitog, snažnog i veoma voćnog mirisa, mekanih tanina i prijatnih kiselina, izuzetno kompleksnog voćnog ukusa. Ovo je kupaža vina Cabernet Sauvignon (75%) i Merlot (25%) koja su odležala 12 meseci u barrique buradima od srpskog hrasta. Nagrade Vino Cuvée I Selection osvojilo je srebrnu medalju na prestižnom takmičenju vina "AWC Vienna 2018". Slaganje sa hranom Cuvée I Selection odlično se slaže uz govedinu, ovčetinu i divljač. Služenje Cuvée I Selection služiti na temperaturi od 18°C.

**Crna Tamjanika** Crna Tamjanika vinarije Mikić je suvo crveno vino proizvedeno od autohtone sorte grožđa Negotinske Krajine, poznatije kao vino sa Rujna. Jarko crvene boje, sa mirisom ruža i primesama bosiljka, tamjana, maline i jagode, ima nesvakidašnji ukus, koji se ne zaboravlja. Nagrade Vino Crna Tamjanika osvojilo je srebrnu medalju na prestižnom takmičenju vina "AWC Vienna 2017" i "AWC Vienna 2018", kao i zlatnu medalju na Međunarodnom sajmu Meda i Vina 2018. godine u Negotinu. Slaganje sa hranom Crna Tamjanika savršeno se slaže sa ribom i mekanim sirevima, kao i čokoladnim desertima i kolačima od svežeg voća. Služenje Crna Tamjanika se služi na temperaturi od 17-19°C.

~~Pinot Noir~~ Pinot Noir vinarije Mikić je crveno vino rubin boje sa violetnim nijansama,

voćnog mirisa sa primesama trešnje, višnje, jagode, badema, vanile i cimeta. Ovaj sjajan Burgundac odležava 12 meseci u barik buretu od srpskog hrasta, i 6 meseci u bocama. Umerenih kiselina i elegantne završnice, ima izrazito voćni ukus trešnje, višnje, borovnice i šumskog voća. Nagrade Pinot Noir Mikić osvojilo je srebrnu medalju na prestižnom takmičenju vina "AWC Vienna 2017". Slaganje sa hranom Pinot Noir vinarije Mikić sjajno se slaže uz jela od divljači i jagnjetine. Služenje Pinot Noir najbolje služiti rashlađeno na 16-18°C.

Mobilni: +381 61 20 16 110

[Poseti web sajt](#)

[Pošalji e-mail](#)

[Pošalji prijatelju](#)