



CRNOGORSKI

VRANAC



*„Tamo gdje su najviše očuvane pitome gorice,
škrta tla na kamenjarima uz more,
gdje su najljepši krajevi po mnogo čemu u Crnoj Gori,
tamo su uzgajališta vinove loze.
Odatle se ona vinula u pohode Crnom Gorom
priповijedajući dugu i časnu priču
o svome postojanju...”*

(R. DELETIĆ, 1981.)





Za ljude kojima vino nije samo ono što je u čaši, tek miris, ukus, već nešto mnogo šire, poveznica sa nekim podnebljem, nekim ljudima, njihovom istorijom, kulturom i običajima – crnogorski Vranac je epsko vino, široke duše.

Za ljude koji ga dobro poznaju, koji su uz to vino stasavali, ono počinje epskim slikama i zvucima, prizorom plemenitog vranog konja, sa kojim dijeli ime, drevnim glasom epske pjesme i toplim pucketanjem ognja na ognjištu. One koji su ga prvi put probali upravo u Crnoj Gori, možda kraj Skadarskog jezera ili na obali mora, ono će ih uvijek, kada ga ponovo probaju, neumitno vraćati na ta mjesta i među ljude sa kojim su ga dijelili. Oni koji ga prvi put probaju, van njegovog zavičaja i bez saznanja o njegovom porijeklu i podneblju, poželjeće ga ponovo i nepogrešivo prepoznavati među drugim vinima, raspitujući se o njegovom porijeklu.

Kao i svako veliko vino, crnogorski Vranac nikada nije samo ono što je u čaši i ma koliko bili opčinjeni njegovim mirisima i ukusima, on će vas uvijek povesti dalje, ka brdima i planinama, jezerima i moru svog zavičaja, ka Crmnici i Ćemovskom polju, ka Crnoj Gori, ka mjestu svog rođenja. A, nije li upravo to i sama suština vina?



SORTA

Vranac

Osnovni podaci o sorti

VRANAC (sinonimi: vranac, vranac crmnički, vranac crnogorski) je autohtona crnogorska sorta. Pored Crne Gore gaji se još u Makedoniji, Srbiji, na Kosovu, u Hercegovini, Hrvatskoj, na srednjem Jadranu, pa čak i u dalekoj Kaliforniji.

Po obilježjima i osobinama pripada ekološko-geografskoj grupi *Proles pontica* (*Convarietas pontica*). Čokot sorte vranac je bujan, cvijet hermafroditan, bobica je srednje velika do velika, duguljasta, pokožica tanka, plave boje sa obilnim pepeljkom. Grozd je srednje velik i velik, cilindričan, srednje zbijen, mase 160 do 250g. Prinosna je sorta. Grožđe sazrijeva u III epohi (poznata sorta). Za dobijanje kvalitetnog prinosa treba je gajiti na dobro osunčanim položajima i na toplim, rastresito-šljunkovitim zemljištima, propusnim, umjereno plodnim. Šira zrelog grožđa sadrži 20–24% šećera i 5–7 g/l kiselina.

Vino proizvedeno od grožđa ove sorte je snažnog sortnog karaktera, prijatnog, harmoničnog i autentičnog mirisa i ukusa, sa udjelom alkohola od 11–14% i 5–6 g/l kiselina. Prepoznatljivo je i po intenzivnoj tamno crvenoj rubin boji. Koristi se za kupazu i sa drugim sortama, kojima doprinosi svojom snagom i autentičnošću. Od grožđa sorte vranac i kratotšija spravlja se i čuvena crnogorska lozovača. Uočene su varijacije sorte i klonska selekcija je u toku. Do sada je selekcionisano i priznato sedam klonova sorte vranac.

Vranac je preporučena i rejonirana sorta za vrhunska vina i privredno veoma značajna sorta za Crnu Goru.

VRANAC JE AUTOHTONA CRNOGORSKA

SORTA. VINO PROIZVEDENO OD

GROŽĐA OVE SORTE JE SNAŽNOG

SORTNOG KARAKTERA, PRIJATNOG,

HARMONIČNOG I AUTENTIČNOG

MIRISA I UKUSA, INTENZIVNO

TAMNO CRVENE RUBIN BOJE.



Porijeklo vranca

DO XIX VIJEKA AREAL GAJENJA

VRANCA NIJE NIJE BIO ŠIRI OD 30KM.

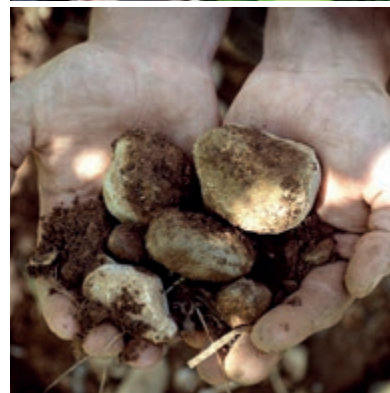
DO PRVOG SVJETSKOG RATA VRANAC JE

U ZNAČAJNOM OBIMU BIO ZASTUPLJEN

SAMO U CRMNICI. KASNIJE SE ŠIRIO

I NA CRNOGORSKO PRIMORJE.

Vranac, staru autohtonu crnogorsku sortu proučavali su i opisivali mnogi autori. Prvi značajni opis sorte vranac, dao je Petar Plamenac u Ampelografiji *Viale i Vermonela* (1910. godine). Prema dokumentima Ministarstva unutrašnjih djela Kneževine Crne Gore iz 1905. godine, opis sorti vinove loze koje se gaje u Crnoj Gori dali su M. Vujović i P. Vojvodić. Detaljnije podatke o sorti vranac daje akademik Ulićević (1966). On za sortu vranac navodi sinonime „vranac krstač“, „crmnička loza“, „vranac crmnički“. U nekim krajevima van Crmnice ova sorta se jednostavno zvala crmnička loza. Vranac je vjerovatno dobio ime po crnoj boji zrele bobice. Ulićević navodi da se vranac gajio na veoma uskom prostranstvu, tako da njegov areal gajenja prije XIX vijeka nije bio širi od 30km. Do prvog svjetskog rata vranac je u značajnom obimu bio zastupljen samo u Crmnici. Kasnije se širio i na Crnogorsko primorje. Prof. D. Nastev sa Zemjodelsko-šumarskog fakulteta u Skoplju (1967) navodi da je sorta vranac (sinonimima: „vranac crnogorski“, „vranac prhljavac“), crnogorska sorta raširena u Crmnici i na Crnogorskom primorju. U Makedoniju je prenesena i posađena 1950. godine, prvo na Oglednom polju (Butel) radi ispitivanja u njihovim uslovima, a kasnije se proširila širom Makedonije. Zirojević (1979) navodi da je vranac („vranac krstač“, „vranac crmnički“) autohtona crnogorska sorta koja je vjerovatno nastala iz sjemena prirodnim ukrštanjem. Ime je izgleda dobila po izrazito crnoj (vranoj) boji zrele bobice, odnosno njene pokožice.



Brojni autori, Burić (1995), Božinovik (1996), Cindrić (2000), Avramov (2001) navode da je vranac autohtona sorta Crne Gore, nepoznatog porijekla. Najviše se gaji u Crnoj Gori i Makedoniji, manje u Dalmaciji, Hercegovini, na Kosovu i u Srbiji. Grožđe ove sorte daje visokokvalitetno crveno vino, veoma obojeno, puno, harmonično, s veoma prijatnim osvježavajućim ukusom. Milosavljevic (2008) navodi da je vranac („vranac crnogorski“) autohtona sorta koja se od davnina gaji u Crnoj Gori, i vjerovatno je tu i nastala. Osim u Crnoj Gori gaji se jos u Dalmaciji, Hercegovini, Makedoniji, Metohiji. Novija istraživanja – Callo et. al. (2008), Maraš (2010, 2012, 2014.) pokazuju da je vranac u vrlo bliskoj genetskoj vezi sa kratošijom (koja je identična sortama zinfandel i primitivo).

Koristi se za proizvodnju vrhunskih i kvalitetnih crvenih vina. Vino je intenzivno obojeno, pitko, harmonično, sa posebnim sortnim svojstvima. U odgovarajućim ekološkim uslovima, ova sorta ima veliki privredni značaj jer su vina od vranca veoma cijenjena na domaćem i stranom tržištu.



Naučna istraživanja

GENETIČKA IDENTIFIKACIJA

CRNOGORSKIH AUTOHTONIH SORTI

VINOVE LOZE UTVRDILA JE DA SU OD

SORTI KOJE SU VAŽILE KAO AUTOHTONE,

JEDINSTVEN DNK ISPOLJILE SORTE

VRANAC, KRSTAČ I ŽIŽAK.

Radi boljeg poznavanja crnogorskog autohtonog sortimenta 13. Jul Plantaže su, u saradnji sa institutom Sperimentale u Conegliano-u (Italija) uradili **genetičku identifikaciju** crnogorskih autohtonih sorti vinove loze. Na osnovu analize profila DNK (molekularne analize, 11 lokusa SSR) utvrđeno je da su od sorti vinove loze koje su važile kao autohtone i koje su se kao takve vodile u literatururi (vranac, kratošija, krstač, žižak, mušakaćela i trojka), jedinstven DNK ispoljile sorte vranac, krstač i žižak.

Analize su pokazale da sorta *kratošija* ima identičan genetski profil kao *zinfandel* iz Kalifornije, *primitivo* iz Italije i *crljenak kaštelanski* iz Hrvatske. Takođe je utvrđeno da je *vranac* potomak *kratošije* odnosno *zinfandela*. *Muškaćela* je identična sa sortom *Muscato bianco – muscat a petits grains*, dok sorta *trojka* ima isti profil DNK kao sorta *Muscato violetto*. Dio rezultata iz ovog projekta objavljen je u američkom časopisu American Society for Enology and Viticulture (Am. J.Enoll.Vitic.59:2:205-209 (2008). *Molecular Correlation of Zinfandel (Primitivo) with Austrian, Croatian and Hungarian Cultivars and Kratošija, an Additional Synonym*).

Imajući u vidu značaj autohtonog sortimenta za proizvodni asortiman kompanije 13. Jul Plantaže kao i za crnogorsko vinogradarstvo i vinarstvo nametnula se potreba i za intezivnijim radom na **klonskoj selekciji autohtonih sorti vranca i kratošije** (poboljšanje agrobioloških i privredno tehnoloških osobina jedne sorte). Kao rezultat



dosadašnjeg rada na klonskoj selekciji vranca i kratošije u kompaniji 13. Jul Plantaže selekcionisano je i priznato sedam klonova sorte vranac koji su svojim kvalitetnim osobinama nadmašili populaciju sorte. Uporedo sa radom na selekciji sorte radilo se i na stvaranju uslova za proizvodnju sadnog materijala veće kvalitetne kategorije. Tu se u prvom redu misli na **proizvodnju sertifikovanog sadnog materijala** autohtonih sorti jer su kvalitetni lozni kalemovi temelj uspješnog i ekonomičnog vinogradarstva. Prvi vinograd sa sertifikovanim sadnim materijalom sorte vranac u kompaniji 13. Jul Plantaže podignut je 2012. godine.

Proizvodnja sertifikovanog loznog sadnog materijala autohtonih sorti, prvenstveno vranca, dopriniće očuvanju sortne čistoće, širenju najboljeg klona sorte vranac i **spriječiti falsifikovanja sadnog materijala** a time i degradaciju sorte i narušavanje kvaliteta vina karakterističnog za sortu vranac.

13. JUL PLANTAŽE SU USVOJILE

TEHNOLOGIJU PROIZVODNJE

LOZNIH KALEMOVA I STVARAJU

SVE PREDUSLOVE ZA INTEZIVNIJU

PROIZVODNJU SADNOG MATERIJALA

VEĆE KVALITETNE KATEGORIJE –

PRIJE SVEGA CERTIFIKOVANOG SADNOG

MATERIJALA AUTOHTONIH SORTI



VINARSKA Tradicija

Počeci vinogradarstva

Kultura gajenja vinove loze u Crnoj Gori datira još iz predromanskog perioda. U doba Ilirske države na tlu današnje Crne Gore, vinova loza se gajila na obalama Skadarskog jezera. Brojna arheološka nalazišta i predmeti pronađeni u njima (prsteni, krčazi i dr.) govore da se u ilirsko vrijeme mnogo pilo i cijenilo vino. Vinogradarstvo Crne Gore kasnije unapređuju antički majstori – Rimljani, koji ostavljaju brojne zapise o sortama i načinu gajenja vinove loze. U srednjem vijeku vinogradarstvo i vinarstvo Crne Gore je bilo dobro razvijeno na obalama Skadarskog jezera i u Crmničkom kraju. Pažnja se poklanjala gajenju vinove loze a znalo se i za neke propise o vinu. Prema podacima Kotorskog arhiva Crmnica je bila glavni proizvođač grožđa i vina u Crnoj Gori. Organizovaniji rad na vinogradarstvu Crne Gore počeo je u vrijeme vladavine Kralja Nikole (1860–1918). Zanimljivo je da je Kralj Nikola uveo i zakon prema kome je svaki mladoženja morao dokazati da je prije stupanja u brak (ako je bio iz nekog od vinogradarskih područja Crne Gore, a već prema svom imetku), zasadio od 100 do 1000 čokota vinove loze. Koliko se tada poštovalo vino u Crmnici, području koje se prostire od Skadarskog jezera prema Jadranskom moru, govori i podatak da se ono nije smjelo „prodavati pijanicama“. Poznato je da su još tada, radi postizanja boljeg kvaliteta, Crmnička vina čuvana u specijalnim hrastovim buradima koja su duboko zakopavana u zemlju i tu čuvana dvije godine.

KRALJ NIKOLA JE UVEO ZAKON PREMA

KOME JE SVAKI MLADOŽENJA MORAO

DOKAZATI DA JE PRIJE STUPANJA

U BRAK (AKO JE BIO IZ NEKOG OD

VINOGRADARSKIH PODRUČJA, A VEĆ

PREMA SVOM IMETKU) ZASADIO OD

100 DO 1000 ČOKOTA VINOVE LOZE.



Vinogradarstvo u XX vijeku

Period između dva svjetska rata karakteriše intenzivno razvijanje vinogradarstva i vinarstva u Crnoj Gori. Pored podizanja novih vinograda otvaraju se i prve, specijalizovane zemljoradničke vinogradarsko-vinarske zadruge. Određivanjem rokova berbe, plaćanjem grožđa prema sadržaju šećera, zajedničkom preradom grožđa i snabdijevanje za drugara vinogradarsko-vinarskim materijalom i opremom na kredit, dat je doprinos daljem unapređenju kao i postavljanju temelja savremenom vinogradarstvu i vinarstvu u Crnoj Gori. Bilo je i nagrada za kvalitet vina u tom periodu. Crmničko vino vranac je na izložbi balkanskih zemalja u Londonu 1907. godine dobilo nekoliko prvih nagrada, a na izložbi u Beogradu 1928. godine svrstano je u red šest najboljih vina u tadašnjoj državi. Crmnica, postojbina vranca, najčuveniji je vinogradarski kraj u Crnoj Gori. Tu se vjekovima gajila vinova loza i proizvodilo vino izuzetnog kvaliteta. Najljepši vinogradarski položaji u Crmnici su bili sistemi terasa gdje su obuhvaćene čitave strane deluvijalnih tvorevina pri vrhu na oko 400m do riječnog korita na oko 500m (Brčeli–Bukovik). Kako navodi Ulićević (1959, 1966) „područje Crmnice je prednjačilo u vinogradarstvu, kako po broju zasada vinove loze tako i po njegovanju loze čiji je rezultat najbolje crmničko vino, koje se svojim kvalitetom može upoređivati sa vinima Bordoa“. Vinogradi sa sortom vranac podignuti na antropogenom zemljištu na flišu (manje-više svi vinogradi u Crmnici su na flišu) u specifičnoj mediteranskoj klimi modifikovanoj uticajem obodnih visokih planina, daju grožđe i vino osobitog kvaliteta, prepoznatljivo i nadasve bogato. Kako piše R. Deletić (1981) „boje crmničkog vina plamte, gore od čari i kolorita, izgledaju pomrkle, guste kao noć, ne rastaču se, žive su i govorljive, ne mogu se ničim otvoriti, one su duboke“. U tome je njegova živost i krepkost. Jer ko zna crmničku zemlju, idličnu, toplu, zbijenu uz kamen, može odgonetati i kvalitet vina pod ovim modrim nebom.



Kompleks Čemovsko Polje

Iz Crmnice se vranac širio Crnom Gorom. Najveći vinogradarski kompleks sa sortom vranac podignut je na Čemovskom polju. Nakon sprovedenih istraživanja, kontrole od strane FAO, te na osnovu njihovih preporuka zasnovanih i na tradiciji i rezultatima kvaliteta vina koja su se proizvodila u Crnoj Gori, Međunarodna banka je odobrila učešće u finansiranju tog projekta. Realizacija projekta „Čemovsko polje“ (1977–1982) predstavljala je i prekretnicu u daljem razvoju crnogorskog vinogradarstva i vinarstva. Tim projektom Crna Gora je dobila 1.500 ha vinograda kao i moderan Vinarski podrum kapaciteta 2.000 vagona.

Danas, Crna Gora ima oko 4.400 ha vinograda od čega je 2.310ha u vlasništvu kompanije 13. Jul Plantaže, lidera u proizvodnji grožđa i vina u regionu. Oko 70% vinograda je podignuto sortom vranac, čije vino je postalo nacionalni brend i ujedno najprepoznatljiviji i najbolji proizvod kompanije koja je i promovisala Crnu Goru kao značajnu vinsku destinaciju.

NAJVEĆI VINOGRADARSKI KOMPLEKS

SA SORTOM VRANAC PODIGNUT JE NA

ČEMOVSKOM POLJU. REALIZACIJOM

OVOG PROJEKTA (1977–1982), CRNA

GORA JE DOBILA 1.500 HA VINOGRADA

KAO I MODERAN VINARSKI PODRUM

KAPACITETA 2.000 VAGONA.

PROIZVODNI *Asortiman*

Način proizvodnje



Vranac je danas vodeća sorta vinove loze za proizvodnju crvenih (crnih) vina u Crnoj Gori. Poštujući tradiciju, 13. Jul Plantaže više od 50 godina gaje vranac. Vinogradi Čemovskog polja, podigniti na plitkim, skeletnim zemljištima, osunčani sa preko 2500 sati sunca godišnje, daju grožđe vrhunskog kvaliteta sa skladnim odnosom šećera i kiselina, koje se uz savremenu tehnologiju prerade, pretače u vrhunsko vino. Još 1991. godine grupa eksperata milanskog nedjeljnika „Il mondo“ je vino Vranac svrstala među 100 najboljih crvenih vina Evrope.

Od prvog čokota i prvog litra vina u kompaniji 13. Jul Plantaže su nastojali da obezbijede što bolji kvalitet grožđa i vina. Tome podređuju sortiment (prioritet daju sorti vranac), agrotehniku, tehnologiju prerade, njegu vina, način plasiranja proizvoda, uključujući i ambijent za služenje i potrošnju.

Posljednjih godina, u pravcu obezbjeđivanja kvaliteta grožđa i vina postignuti su rezultati u svim fazama, od čokota do potrošača vina. Vinogradi se podižu po savremenim metodama nauke i prakse. Prerada grožđa uz pomoć najsavremenije opreme postala je isključivi vid proizvodnje vina za promet. Tako je obezbijeđeno da se od dobrog grožđa proizvede i kvalitetno vino i da se kao takvo prezentuje potrošaču.



Vranac iz Plantaža

Vina od sorte vranac, VRHUNSKI VRANAC, VRANAC PRO CORDE, VLADIKA, MEDUN, VRANAC BARRIQUE, VRANAC RESERVE, PREMIJER, STARI PODRUM – VRANAC kao vina kontrolisanog porijekla i kvaliteta prisutna su danas na tržištima u preko 40 zemalja.

Povjerenje potrošača širom svijeta sticano godinama, najvrijednije je blago, ali i najveća obaveza kompanije 13. Jul Plantaže. Zato će ova kompanija i dalje raditi na kreiranju novih vina u kojima će vranac još više zablistati na radost svih ljubitelja dobrog vina. To je dug prema ovoj plemenitoj sorti!

Uživajte u vinima 13. Jul Plantaže!

OD PRVOG ČOKOTA I PRVOG LITRA

VINA U KOMPANIJU 13. JUL PLANTAŽE

SU NASTOJALI DA OBEZBIJEDE ŠTO

BOLJI KVALITET GROŽĐA I VINA.

TOME PODREĐUJU SORTIMENT

(PRIORITET DAJU SORTI VRANAC),

AGROTEHNIKU, TEHNOLOGIJU PRERADE,

NJEGU VINA, NAČIN PLASIRANJA

PROIZVODA, UKLJUČUJUĆI I AMBIJENT

ZA SLUŽENJE I POTROŠNJU.



CRNOGORSKI VRANAC

Vrhunsko suvo crveno vino

13. Jul Plantaže su prepoznatljive upravo po proizvodnji klasičnog sortnog Vranca, kontrolisanog porijekla i kvaliteta. Ovo moćno, snažno vino juga je intenzivne rubin boje, sa ljubičastim nijansama. Na mirisu i ukusu podsjeća na zrele višnje, tamno šumsko voće i suve šljive, sa slatkim začinskim tonovima koji ostavljaju naknadni ukus punoće i topline.

🍷 16–18°C

🍷 Crvena mesa, divljač, začinjena jela, masni zreli sirevi. U Crnoj Gori se pije uz njeguški pršut, jela od morske i jezerske ribe, kao i uz sve vrste pečenja i jela sa roštilja.

VRANAC PRO CORDE

Vrhunsko suvo crveno vino

U proizvodnji vina Vranac Pro Corde sprovodi se tradicionalna maceracija i vinifikacija, ali uz poseban tehnološki postupak, kojim je u vinu povećan sadržaj proanticijanidola, prirodnih sastojaka grožđa, koji imaju moć da vezuju slobodne radikale i blagotvorno djeluju na ljudski organizam. Tamno crvene boje. Izraženi su mirisi crnog bobičastog voća, poput kupina i borovnica, sa tonovima trešanja, suvog začinskog bilja i kafe.

🍷 16–18°C

🍷 Bifteci, jagnjetina, divljač, pečena guska ili pačestina. Odličan je i u kombinaciji sa začinjanim gulašima, a izvrsno se slaže sa grilovanom tučnom i sa zrelim tvrdim sirevima.

VLADIKA

Vrhunsko suvo crveno vino

Autentična kupaža vranca koji dominira, kaberne sovinjona i merloa, predstavlja kompleksno, snažno i moderno vino, koje je odležalo u najboljim hrastovim sudovima. U veoma dugoj i postojanoj završnici, raskošni voćni okvir sačinjen od tonova kupina, borovnica, brusnica i šljiva, prožet je nijansama kafe, duvana i zemlje. Snažnog karaktera, duboko, postojano i skladno, ovo vino ima veliki potencijal za dalji razvoj i odležavanje.

🍷 16–18°C

🍷 Sve varijante bifeća, roštilj, dinštano i prženo crveno meso, jagnjetina, teletina, meso pripremano u crvenom sosu, jače začinjene paste.

MEDUN

Prirodno slatko vino

Slatki izazov vranca. Prirodno slatko vino, tamno rubin crvene boje, proizvedeno od djelimično prosušenog grožđa sorte vranac iz kasne berbe i u strogo ograničenim količinama. Ovo je vino izuzetne punoće, zaokruženog i vrlo bogatog bukea, u kojem se prepliću mirisi i ukusi čokolade, kafe, suvih višanja, smokava i suvog crnog grožđa. Ima veoma upečatljivu i toplu čokoladnu završnicu.

🍷 15–18°C

🍷 Kao dižestiv ili uz bogate čokoladne deserte.



VRANAC BARRIQUE

Vrhunsko suvo crveno vino

Grožđe za ovo vino potiče sa najboljih parcela vinograda Čemovsko polje. Godinu dana odležavalo je u baricima. Spoj vranca i hrasta predstavlja savršenu harmoniju mirisa i ukusa. Vino je tamno crvene boje sa purpurnim nijansama. Prepoznatljiv je miris kupina i borovnica, uz tonove zrelih višanja i šljiva i blage vanilinske nijanse u pozadini. Zaokruženo, puno, mekano i dugotrajno. U ovom vinu osjetićete i arome blago nagorjele hrastovine, a u finišu nijanse karamela i dima.

🕒 18–20°C

🍷 Snažna, masnija i dobro začinjena jela od crvenog mesa, divljač, pršut i zreli masni sirevi.

VRANAC RESERVE

Vrhunsko suvo crveno vino

Bogato, ekstraktivno, puno, zrelo vino baršunastih tanina, sa mirisima i ukusima tamnog šumskog voća i potpuno razvijenim sekundarnim i tercijalnim aromama, među kojima se prepoznaju suve smokve, suve šljive, crna čokolada i svježe mljevena kafa. Sa punim pravom se svrstava u red velikih, zrelih i raskošnih vina. Ovo je vranac u punom sjaju i maksimalan izraz vinograda u Čemovskom polju, koji se proizvodi samo u najboljim berbama.

🕒 18–20°C

🍷 Može se piti tokom cijelog obroka, a najbolje uz biftek, svinjsko meso, pršut, dimljena mesa, plemenite polutvrde i sireve sa plemenitom plijesni i čokoladne slatkiše.

PREMIJER

Vrhunsko suvo crveno vino

Premijer je odabrana kupaža najboljih rezervi vranca iz podruma 13. Jul Plantaže. Odležava najmanje četiri godine u inoks sudu i drvenim bačvama, a zatim u flaši još tri godine gdje dodatno razvija izuzetnu kompleksnost i eleganciju velikog vina. Elegantno, izbalansirano vino, bogatog, sočnog ukusa crnih ribizli i suvih šljiva, zaokruženo finim slatkastim tonovima vanile. Razvijen i bogat buke, patinasti karakter, kao i bogatstvo i prefinjenost ukusa i mirisa, čine karakter jednog velikog vina.

🕒 18–20°C

🍷 Plemeniti zreli polumasni sirevi, pršut i deserti od čokolade i oraha.

STARI PODRUM – VRANAC 2011

Vrhunsko suvo crveno vino

Vranac iz berbe 2011, jedne od najboljih u istoriji kompanije 13. Jul Plantaže. Tamno crvene boje sa purpurnim nijansama. Mirisa tipično sortnog sa ugodno razvijenim bukeom na sušeno crveno voće i sladić. Upečatljive arome zrele višnje i maline, dobro izbalansirane sa začinskim notama, daju mu klasu i kompleksnost. Vino je punog tijela, mekih i slatkih tanina, sa dugotrajnom voćnom završnicom podržanom delikatnim notama vanile i pečene kafe. Izuzetno harmoničnog ukusa. Veliko vino.

🕒 18–20°C

🍷 Plemeniti zreli polumasni sirevi, pršut i deserti od čokolade i oraha.

OSVOJENE *Nagrade*

Vrhunsko vino Vranac predstavlja robnu marku po kojoj su Crna Gora i 13. Jul Plantaže prepoznatljive, a o kvalitetu proizvoda najviše govori više od 800 priznanja i nagrada na domaćim i međunarodnim izložbama, sajmovima i takmičenjima. Između ostalih, Vranac je odlikovan zlatnim medaljama sa takmičenja Mond Selection iz Brisela, Rima, Madrida, Pariza i Ženeve (pet puta uzastopno), zlatnim evropskim nagradama za kvalitet i komercijalni prestiž iz Ženeve i Rima, nagradom međunarodne zajednice iz Brisela – „Oskar“. Vina Vranac dobitnik su brojnih zlatnih medalja na takmičenjima u Francuskoj, Njemačkoj, Austriji, Mađarskoj, Srbiji, Sloveniji, Bugarskoj i brojnim drugim zemljama.





„Ispijenu čašu Crnogorskog Vranca teško je objasniti rječnikom.

Najbolje je da sagovornika ponudite istim vinom.

I tada, jednim ritualnim gestom, nekim izuzetnim pogledom,

blaženim izrazom na licu, možda nekim pokretom ruke,

uzdahom ili osmijehom, sagovornik će vam bez riječi

prenijeti svoj doživljaj o ispijenoj čaši...“

(R. DELETIĆ, 1981.)





Plantaze

NEKAD JE POTREBNO MNOGO SVIJETLA I TAME ZA PRAVU ZRELOST.

MJESECI IŠČEKIVANJA ZA GUTLJAJ PREPOZNAVANJA.

NEKAD JE POTREBNO POLA VIJEKA STRASTI ZA TRENUTAK ZADOVOLJSTVA.

CRNOGORSKI VRANAC

Strast koja traje