

SJEKLOĆA VINO



Crmnica
Virpazar
Bar 81305
Crna Gora

Telefon: +382 20 712 231

Crmnická vina i lozove rakije Vinski podrum Sjekloća je prvi registrovani privatni podrum u Crnoj Gori, vlasništvo Milenka K. Sjekloće, koji nastavlja petovjekovnu porodičnu tradiciju, primjenjujući savremene metode u proizvodnji grožđa, vina i lozove rakije. Nalazi se u Crmnici, srcu stare Crne Gore, okružen sopstvenim vinogradima u kojima je trećina čokota stara preko sto godina. Vinogradi se održavaju na prirodi blizak način a u podrumu ostajemo vjerni tradicionalnim metodama i hrastovim bačvama za odležavanje vina. Ljubav znanje i vinska kultura, prenošeni su sa generacije na generaciju, tako da je nastanak vinske kuće Sjekloća prirodna posljedica te duge i bogate tradicije. Vranac Sjekloća Vrhunsko crveno vino crmnički Vranac Sjekloća sa geografskim porijeklom, proizvedeno je po tradicionalnom postupku, od sopstvenog groždja, autohtonih sorti Vranac (85%) i Kratošija (15%). Ovo vino je samotok iz mošta koji se ne presuje a u podrumu odležava 12 .mjeseci u hrastovim bačvama po 350 litara. Razvija se kao kompozicija u kojoj se prepoznaje zemljište, klima, sorta i vinar. U kontinuitetu je vrhunskog kvaliteta što potvrđuje na međunarodnim ocjenjivanjima kvaliteta vina. Namijenjeno je pravim ljubiteljima koji prepoznaju i cijene njegovo porijeklo. Plemenito vino Vranac Sjekloća je lijepe rubin boje, bistro, izvanrednog bukea i ima fin voćni karakter. Sadrži idealan odnos ekstrakta, alkohola i kisjelina. Arhivska crvena vina Sjekloća Arhiv podruma familije Sjekloća

crvenih vina od godišta 1994. Vina su tamne rubin boje, razvijenog mirisa i imaju lijepu strukturu. Na ukusu su voćna i imaju prefinjenu aromu hrastovine. Tanini su integrisani u ekstrakt i sa kisjelinama daju karakter vinu. Dekantirati ih najmanje sat vremena prije konzumiranja na temperaturi 18 do 20°C. Probamo ih uz uvažavanje i nudimo samo dobrim poznavateljima vina. Budite svjedok izuzetnog doživljaja ukusa i mirisa, koji traje satima nakon degustacije. Lozova rakija Sjekloća Vrhunska Lozova rakija Sjekloća sa geografskim porijeklom, proizvedena je u ograničenoj količini od visokokvalitetnog, sopstvenog groždja sorti Vranac i Kratošija koje se uzgaja u Crmnici – podgoričko vinogorje. Pečenje Lozove rakije Sjekloća obavlja se na tradicionalan način, čarolijom vatre i bakarnog kazana ručne izrade ispod kojega se loži hrastovo drvo kao i umijeća vođenja destilacije. Njena aromatska svježina proističe iz čistoće primarne materije i metoda proizvodnje koji je ekskluzivan i rigorozan u svakoj fazi proizvodnje: od berbe pa preko fermentacije i destilacije do punjenja u boce. Tradicionalna tehnologija, specifična za područje Crmnice, doprinosi da Lozova rakija Sjekloća, ima posebno svojstvo. Osobnosti vina "Sjekloća" dovode ga u najbližu vezu sa Plutarhovim poimanjem vina: "Od pića – najkorisnije Među lijekovima – najukusnije Među hranom – najprijatnije." Kada poželite da ugodite sebi, svojim prijateljima, kada ste okruženi dragim ljudima – boca vrhunskog vina Sjekloća, bez sumnje je pravo rješenje. Kontakt vlasnik Milenko Sjekloća Tel: +382

20 712 231

Tel: +382 69 020 285 Portal Company Tel: +381 11 2755 287

Tel: +381 64 8154 055

Telefon: +381 11 2755 287

Mobilni: +382 69 020 285

Mobilni: +381 64 8154 055

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)