

PODRUMI VUKOJE 1982



Mirna 28
Trebinje 89101
Bosna i Hercegovina

Telefon: +387 65 527 433
Fax: +387 59 270 370

Vinarija Vukoje "Podrumi Vukoje 1982" se, već četvrtu deceniju, bave ograničenom proizvodnjom vrhunskih vina i alkoholnih pića. Vinarija Vukoje se oslanja na moderne tehnologije, kontrolisane procese fermentacije i tradicionalne metode odležavanja vina u hrastovim barrique bačvama u podrumima koji se nalaze osam metara ispod površine zemlje. Naša proizvodnja je isključivo usmjerena na kvalitet što pokazuju i

mnogobrojna priznanja iz zemlje i inostranstva. Asortiman:

Primavera Cuvee Vukoje Bijelo
Primavera Cuvee Vukoje Crveno
Primavera Rose Vukoje
Galerija Tamnjanika Vukoje
Galerija Merlot Vukoje
Hercegovačka Žilavka Vukoje
Hercegovački Vranac Vukoje
Tribunia Vukoje Chardonnay & Malvasia Dubrovačka
Tribunia Vukoje Cabernet Sauvignon & Merlot
Tribunia Vukoje Rose
Tribunia Vukoje 30 Syrah
Burgundac Crni Premium Vukoje 2010
Burgundac Bijeli Premium Vukoje 2013
Vranac Vukoje Rezerva
Zlatna Vukoje Selekcija Crvena
Zlatna Vukoje Selekcija Bijela
Carsko vino Vukoje
Pjenušavo vino Vukoje

Akoholna pića Vukoje Hercegovačka vina Dobitnici smo preko 150 zlatnih medalja na domaćim i internacionalnim vinskim takmičenjima, a samo u proteklih pola godine

osvojili smo 10 zlatnih i srebrnih medalja na najznačajnijem i oficijalno najvećem svjetskom vinskom takmičenju AWC Vienna 2015, te proglašeni najboljim nacionalnim proizvođačem u BiH. Iste godine u sjedištu Fondacije someliera Italije u Rimu, a na preporuku Asocijacije someliera Italije iz Toskane, degustirana su naša hercegovačka vina Vranac i Žilavka iz ovog podruma osvojivši tom prilikom najznačajniji trofej za kvalitet vina od autohtonih sorti. Carski vinogradi

Carski vinogradi se nalaze na lokalitetu Ušće 10 km od Trebinja na ušću dvije rijeke Trebišnjice i Sušice. Te vinograde je krajem XIX vijeka Austrougarska monarhija proglasila najpogodnijim za žilavku, te je tu podigla čuvene Carske vinograde. Obnavljanjem ovih vinograda i prvom berbom 2007. godine "Podrumi Vukoje" su skinuli prašinu sa carske žilavke i time je učinili dostupnom svakom istinskom ljubitelju vina.

Primavera Cuvee Vukoje Bijelo Primavera Cuvee Vukoje je kvalitetno bijelo suvo vino prepoznatljive zlatno-žute boje. Vino je mirisa tropskog voća, kada sazri breskve i jabuke, laganog karaktera, veoma pitko na ukusu umjerenog intenziteta sa finim balansom svježine i punoće. Odlično se slaže sa bijelim mesom i bijelim sosovima, morskim plodovima, morskom i riječnom ribom, raznim vrstama salata (Cesar caprese), najbolje prija uz mlade sireve.

Serviranje: Servira se na temperaturi od 10 °C

Primavera Cuvee Vukoje Crveno Primavera Cuvee Vukoje je kvalitetno crveno suvo vino proizvedeno od sorti Vranac, Merlot i Cabernet Sauvignon koje se uzgajaju na lokalitetu Zasad polje. Vino je prepoznatljivo po svojoj tamno rubin boji, izrazito voćnog mirisa, svježeg i punog okusa, sa mekanim taninima, veoma pitko sa notama crvene ribizle, višnje i voćne punoće na samom okusu. Preporučuje se uz sva jela od crvenog mesa, jagneće i teleće pečenje ispod sača, roštilj, grilovane gljive, dimljena ćuretina, crvene začinjene sosove, sireve iz ulja.

Serviranje: Servira se na temperaturi 16 °C

Primavera Rose Vukoje Primavera Rose Vukoje je kvalitetno rose suvo vino nezaboravnog mirisa divlje ruže, svijetlo-rubin boje, bogatstva cvjetnih i voćnih tonova mirisa, veoma pitko, osvježavajućeg i punog okusa sitnog crvenog voća, punog tijela sa blago slatkastim završetkom. Izvrsno uz pršut, mlade sireve, roštilj, kao i uz voćne deserte. Idealno uz praseće pečenje, lešo jagnjetinu, pileće i ćureće meso.

Serviranje: Servira se na temperaturi 12 - 14 °C

Galerija Tamnjanika

VukojeGalerija Tamnjanika Vukoje je vrhunsko bijelo suvo vino svijetlo žute boje sa zelenkastim odsjajem, cvijetno-citrusnog mirisa sa blagim herbalnim završetkom koji se na kraju stapa sa voćnom slasti i svježinom narančine kore. Preporučuje se uz obrok salate, bijela mesa, riječnu i morsku ribu i morske plodove, rižota na bazi paradajza, paste i svježih sireva. Serviranje: Servira se na temperaturi 8 – 10 °C

Galerija Merlot VukojeGalerija Merlot Vukoje je vrhunsko crveno suvo vino baršunasto rubin boje, nezaboravnog mirisa šumskog voća, zrelih šljiva, koje se postepeno razvija u toplinu marmelade i fantastičnog sklada punoće i svježine okusa, dugog harmoničnog razvoja sa nezaboravnim završetkom. Preporučeno uz teletinu, crveno meso, crvene sosove sa višnjom i borovnicom, uz srnetinu, punjenu piletinu i ćuretinu, roštilj, zrele sireve. Serviranje: Servira se na temperaturi 16 – 18 °C

Hercegovačka Žilavka VukojeHercegovačka Žilavka Vukoje je vrhunsko bijelo suvo vino prepoznatljive žuto-zelenkaste boje. Vino je intenzivnog i kompleksnog mirisa vinogradarske breskve, hercegovačkog bilja, punog okusa i izrazito mineralnog karaktera sa voćno-začinskom završnicom. Posebno priznanje kvalitetu žilavke Vukoje odali su francuski enolozi koji su je uvrstili na svjetsku vinsku kartu u Bordou kao jedino vino iz BiH. Odlično se slaže sa morskim plodovima, morkom i riječnom ribom, piletinom i ćuretinom, pečenom prasetinom i jagnjetinom, dimljenim šaranom i hercegovačkom pršutom. Što se tiče sireva najbolje prija uz sir iz ulja, sir iz mješine, kozji sir i edamer. Serviranje: Servira se na temperaturi od 12 °C

Hercegovački Vranac VukojeHercegovački Vranac Vukoje je vrhunsko crveno suvo vino prepoznatljivo po svom voćnom karakteru, mirisa koji podsjeća na zrele višnje, bogatstvu šumskog voća, mekanim i harmoničnim taninima, punoći i mladalačkoj svježini ukusa i karakterističnoj rubin boji sa laganim ljubičastim nijansama. Preporučuje se uz sva jela od crvenog mesa, jagneće i teleće pečenje ispod sača, roštilj, grilovane gljive, crvene začinjene sosove, uz svu divljač, pršut, kao i uz tvrde zrele sireve, gorgonzolu i parmezan. Serviranje: Servira se na temperaturi 16 – 18 °C

Tribunia Vukoje Chardonnay & Malvasia DubrovačkaTribunia Vukoje Chardonnay i Malvasia Dubrovačka je vrhunsko bijelo suvo vino izrazito svježije sa aromama kruške, zelene jabuke i kore limuna. Vrlo osvježavajuće i ukusno za nepce sa primjesama dima i kamena. Dobrog tijela i ugodne kiselosti. Vrlo

skladno i treperavo. Preporučuje se uz sva predjela od ribe i morskih plodova, rižota, lagana jela sa pastama, grilovano povrće, krem supe, piletinu, ćuretinu i svježe sireve. Serviranje: Servira se na temperaturi 10 – 12 °C. Tribunia Vukoje Cabernet Sauvignon & Merlot Tribunia Vukoje Cabernet Sauvignon & Merlot je vrhunsko crveno suvo vino tamno rubin boje sa aromama crne ribizle, čokolade i kafe, suvih šliva. Izrazito jake strukture, nježnih tanina, pohotljivog ukusa i zanosne strukture. Snažnog tijela, veoma moćno sa bujnom ličnošću. Odlično se slaže sa tradicionalnom i savremenom kuhinjom. Preporučuje se uz pačetin, divljač i sve vrste crvenog mesa, kao i sa svim vrstama odležalih ovčjih sireva. Serviranje: Servira se na temperaturi 18 °C. Tribunia Vukoje Rose Tribunia Vukoje Rose je vrhunsko rosé suvo vino svijetlo-rubin boje, bogatstva cvjetnih i voćnih tonova mirisa, veoma pitko, osvježavajućeg i punog okusa sitnog crvenog voća, harmoničnih kiselina, punog tijela sa blago slatkastim završetkom. Izvrsno uz pršut, mlađe sireve, roštilj, kao i uz voćne deserte. Idealno uz praseće pečenje, lešo jagnjetinu, pileće i ćureće meso. Serviranje: Servira se na temperaturi 12 – 14 °C Tribunia Vukoje 30 Syrah Tribunia Vukoje 30 Syrah je vrhunsko crveno suvo vino crvene boje sa ljubičastim odsjajem sitnog crvenog voća koji se stapa sa začinskim notama crnog bibera, jako punog tijela i idealnog odnosa svježine i alkohola. Preporučeno uz jača jela, crveno meso i divljač, biftek, ramstek, crvene sosove i sosove sa gorgonzolom, plemenite sireve i domaći pršut, roštilj, uz patku, zreli sirevi. Serviranje: Servira se na temperaturi od 16 °C Burgundac Crni Premium Vukoje 2010 Burgundac Crni Premium Vukoje 2010 je vrhunsko crveno suvo vino višeslojne arome malina, ljubičica i đumbira, sa tonovima mastila u pozadini. Tekstura je svilenkasta, tanini nježni, kiseline voćne, osvježavajuće, ekstraktivna završnica je ispunjena ukusima šumskog voća, višanja i trešanja. Izvrsno se slaže sa bogatim pastama, jagnjetinom, srnetinom i jelima sa pečurkama, kao i sa polumekim i kremastim sirevima i sirevima sa bijelim plijesnima. Serviranje: Servira se na temperaturi od 18 °C Burgundac Bijeli Premium Vukoje 2013 Burgundac Bijeli Premium Vukoje 2013 je vrhunsko bijelo suvo vino raskošne strukture i punoće. Višeslojne voćno-mineralne arome obuhvataju tonove ribizli krušaka i dunja, sa notama kandiranog voća. Tekstura je uljasta, kiseline sočne, punoća i svježina u

idealnom balansu, završnica je duga i slasna. Izvrsno se slaže sa svim vrstama ribe i plodovima mora, sa rižotom i bogatim pastama kao i sa živinskim mesom, teletinom i srednje zrelim sirevima. Vranac Vukoje Rezerva Vranac Vukoje Rezerva je vrhunsko crveno suvo vino zatvoreno crvene boje, bogato širokom lepezom aroma koje podsjećaju na bijelu čokoladu, tabakeru duvana i zrele višnje, bijeli biber, cimet, izuzetno snažnog tijela, odličnog sklada punoće i svježine okusa, izrazitog potencijala za duga čuvanja u vinotekama. Najbolji sklad sa hranom se postiže kombinacijom sa svim vrstama crvenog mesa, jagnječim pečenjem ispod sača i zečetinom ispod sača, sva mesa sa fefer sosovima, tartar biftek, jaretina i pačetina, dimljena mesa. Slaže se uz sve tvrde sireve, gorgonzolu i parmezan. Serviranje: Servira se na temperaturi 18 – 20 °C. Da bi se u potpunosti spoznala veličina ovog vina poželjno je dekantiranje 30 minuta prije konzumiranja. Zlatna Vukoje Selekcija Crvena Zlatna Vukoje Selekcija Crvena je vrhunsko crveno suvo vino zatvorene rubin boje, kompleksnog mirisa šumskog voća, dominantno borovnice i kupine, začinskog bilja, bijele čokolade, u završnoj impresiji sa tonovima rosnog jutra kraj Trebišnjice. Veoma ekstraktivno i zaokruženo sa toplim taninima i sočnom voćnom završnicom. Preporučujemo uz divljač, bifteke, fefer prelive i prelive od gorgonzole, pečenu jagnjetinu, dimljeni losos, pačetinu, jaretinu, roštilj, tvrde sireve. Serviranje: Servira se na temperaturi od 18 °C Zlatna Vukoje Selekcija Bijela Zlatna Vukoje Selekcija Bijela je vrhunsko bijelo suvo vino zagasito zlatne boje sa zelenim odsjajem, kompleksne arome badema, koštuničavog voća, suvih smokava, dunje, vanile. Pečat kraškog tla osjeti se u mineralnim okusima, elegantne teksture, zaokruženosti, izuzetne ravnoteže punog tijela, alkohola i svježine. Najbolje prija uz dimljenu piletinu i ćuretinu, losos, pačetinu, gušćije meso, paste sa sirevima, rakove, riječnu i morsku bijelu ribu, polutvrde sirevi, ovčji sir, te sir iz ulja. Serviranje: Servira se na temperaturi 12 °C Carsko vino Vukoje Carsko vino Vukoje je vrhunsko bijelo suvo vino boje starog zlata sa zelenom refleksijom, mirisa vinogradarske breskve, dunje, vaniličnih tonova, cimeta, hercegovačkog bilja i rosnog hercegovačkog kamena. Okus veoma mineralan i kremast, izuzetno elegantan sa lijepim skladom slatkog i kiselog koji mu garantuju dug zavšetak i besmrtni život u našim čulima. Odlično se slaže sa morskim plodovima, morskom i

riječnom ribom, piletinom i ćuretinom, pečenom prasetinom i jagnjetinom, dimljenim šaranom i hercegovačkom pršutom. Što se tiče sireva najbolje prija uz sir iz ulja, sir iz mješine, kozji sir i edamer. Serviranje: Servira se na temperaturi od 18 °C

Pjenušavo vino Vukoje Pjenušavo vino Vukoje je prvi pjenušac Republike Srpske nagrađen od strane najčuvenijeg ocjenjivača vina „Decanter“-a Joseph Darell-a. Sortnog sastava Chardonnay-a i Žilavke rađen najcijenjenijom tradicionalnom metodom, kojom su rađeni svi veliki Francuski šampanjci. Vino je biserne žuto-zelene boje, stabilne pjene sa finim sitnim mjehurićima koji izviru iz jedne tačke sa dna čaše i u obliku lanca putuju prema površini, povezuju se i stvaraju lijepu ogrlicu. Gladak i stabilan miris izražava bogatstvo klasične proizvodnje pjenušca, a voćne arome su odraz višegodišnjeg sazrijevanja. Akoholna pića Vukoje Bitter

Vukoje Hercegovačka Zlatna Loza Hercegovačka Travarica Vukoje NAŠI

DISTRIBUTERI Uvoznik i distributer za Srbiju "Neretva Komerc" d.o.o. Banjički venac 12, 11000 Beograd tel/fax: +381 11 41 44 050; +381 11 41 44 051; +381 11 41 44 052 e-mail: office@neretvakomerc.com web: www.neretvakomerc.com

Uvoznik i distributer za Crnu Goru "Balević Trade" o.d. Balkanska bb, 85310 Budva Tel: +382 33 452 686 GSM: +382 69 324 193 e-mail: donfitabd@t-com.me web: www.balevictrade.com

Distributer za Republiku Srpsku "Frutela" d.o.o. Branka Popovića 41-b, 78000 Banja Luka tel: +387 51 378 090 web: www.frutela.net

Uvoznik i distributer za Hrvatsku "Miva" d.o.o. Ulica grada Vukovara 56a, 10000 Zagreb Tel/Fax: +385 1 6156 763; +385 1 6170 714; +385 1 6156 796 e-mail: info@miva.com.hr web: www.miva.com

Uvoznik i distributer za Sloveniju "Vinitas" d.o.o. Na Dole 26, 1217 Vodice Tel: +386 1 833 2000 e-mail: info@vinitas.si web: www.vinitas.si

Uvoznik i distributer za Skandinaviju Plivit Trade AB Lucernavägen 10, 59353 Västervik, Sweden Tel: +46 490 21910 e-mail: info@plivit-trade.com web: www.plivit-trade.com

Uvoznik i distributer za Holandiju ESAR Bosanska Kuca Hogeweg 8-C, 5328 CG Rossum, Nederland Tel: +31 06 50 53 37 62 e-mail: info@bosanska-kuca.eu web: www.bosanska-kuca.eu

Uvoznik i distributer za Austriju MEMA Import Export GmbH Pflegerweg 19, 5101 Bergheim, Österreich Tel/Fax: +43 662 45 09 811; +43 662 45 09 816 GSM: +43 650 55 684 55 e-mail: mema@memaimpex.com web: www.memaimpex.com

[Pošali e-mail](#)
[Pošali e-mail](#)