

VINARIJA MATALJ



Kladovski put bb
Negotin 19300
Srbija

Telefon: +381 19 544 720
Fax: +381 19 544 720

Negotinska vina Zahvalnost i predanost plodnoj negotinskoj zemlji, uobličene kroz višedecenijsko negovanje porodične tradicije pravljenja vina, temelji su na kojima nastaje vinarija Matalj.

Ljubav prema vinarstvu, usavršavanje veština koje se prenose kroz generacije i ovladavanje moderanim saznanjima afirmišu našu želju da plodove ličnog ulaganja podelimo sa svim pravim poštovaocima vina. I više od toga, naša vizija i obaveza je da izvanredan potencijal negotinskog kraja ne samo očuvamo, već sasvim obnovimo i tako vratimo Negotin na vinarsku kartu Evrope, gde je oduvek i

pripadao. Sadržaj:
Mihajlovačko vinogorje
Rajačko vinogorje
Terasa Chardonnay
Terasa Sovinjon Beli
Kremen Kamen
Kremen Cabernet Sauvignon
Dušica Rose

Posetite vinariju Matalj Mihajlovačko vinogorje Darežljivost zemlje i autentični

vinarski stil zajedno čine da naša vina odišu prepoznatljivim kvalitetom i kompleksnošću. Dom vinara od davnina. Živopisno Mihajlovačko vinogorje sa dugom tradicijom bilo je dovoljan razlog da naš prvi vinograd raspoređen na površini od oko 12 ha, nikne upravo na dunavskoj terasi iznad reke. Vinograd Dunavska

terasa Raznovrsno i strukturalno zemljište sastavljeno uglavnom od rečica i bora

šljunka, peska i gline, jedinstvena klima sa dosta sunčanih dana, malo padavina i hladne septembarske noći stvaraju uslove za optimalno sazrevanje sa jedne strane, a opet očuvanje kiselina i svežine sa druge strane, posebno belih sorti grožđa. Rajačko vinogorje U Rajačkom vinogorju u ataru sela Tamnič na strukturalnom i pre svega kamenitom zemljištu, na nadmorskoj visini od 220-250 m, zaštićen od dejstva hladnih vetrova planinama Deli Jovan i Stol, sa jedinstvenom mikroklimom formiranom pod uticajem reke Timok na površini od 5ha prostire se naš drugi vinograd Kremenjača. Vinograd Kremenjača Topla proleća, veoma sunčana leta, duge i suve jeseni u kombinacija sa zemljištem pogoduju kasnom sazrevanju crvenih sorti grožđa i među njima najzahtevnijeg Cabernet Sauvignon od kog i nastaje naše najače vino Kremen. Terasa Chardonnay Vino Terasa Chardonnay je obojeno svetlo žutom bojom. Na mirisu su dominantne voćne note uz ton mineralnosti. Kruška, dinja i kajsija su arome koje dominiraju, ali koje su prožete diskretnim aromama tosta, vanile, jezgrastog voća i putera. U ustima vino je izuzetno skladno, kremasto, puno, ali i sveže i vibrantno. Preporučujemo ga uz rečnu ribu poput štuke, smuđa, jastoga, i jela i salate sa blago kremastim sosom ili dresingom. Terasa Sovinjon Beli Terasa Sovinjon Beli je sovinjon slamnato žute boje. Karakterišu ga svežina, skladan aromatski kompleks u kojem se jasno prepoznaju arome vreže zelenog paradajza, ogrozda, tropskog voća, zove, vinogradarske breskve i citrusa. Vino je ekstraktivno, glatko, živahnih, ali balansiranih kiselina sa čistom, jasnom voćnom završnicom. Preporučujemo ga uz mus od kozijeg sira, pastrmku na žaru, šopsku salatu, pileća krilca ili pastu sa morskim plodovima. Kremen Kamen Vino Kremen Kamen je zagasite rubin boje. Na mirisu vino je izuzetno slojevito, duboko, kompleksno. Tu su arome šumskog tla, svežeg lista duvana, kedrovine, eukaliptusa, slatkog korena, suvih šljiva, crne ribizle, kupine, crne trešnje. Na nepcima vino je snažno, ekstraktivno, ali u isto vreme elegantno i ukroćenih izuzetno kvalitetnih tanina. U ustima je takođe kompleksno sa veoma intenzivnim voćno mineralnim ukusom i veoma dugačkom naknadnom impresijom. Zbog svoje snage vino se dobro slaže sa najjačim mesom, divljači, gulašem od govedih repova, jelenskim ili mesom divlje svinje, beef bourguignon ili tvrdim kozjim sirevima. Kremen Cabernet Sauvignon Kremen 2011 je Cabernet

Sauvignon zagasite rubin boje dobijen posle 12 meseci odležavanja u barik buradima. Karakterišu ga zrele arome crnih ribizli, kupina, višanja, kedrovine sa diskretnim tonom hrastovine. Vino je umereno puno sa dobrom taninskom strukturom, voćnim karakterom i prijatnom završnicom. Preporučujemo ga uz jača mesa poput divljači, srednje pečeni biftek ili tvrde, odležale sireve. Dobitnik zlatne medalje i Grand Prix-a za najbolje vino na VTV, Beograd 2014. Dušica Rose Dušica Rose je vino nežne ružičaste boje, jednako nežnih i diskretnih aroma svežih jagoda, ribizli i malina. U ustima ovo vino je iznenađujuće puno, hrskavih kiselina, zaokruženo i uravnoteženo. Završnica je glatka, čista i dugotrajna. Ovo je pravi osvežavajući roze i preporučujemo ga u vrelim letnjim danima kao aperitiv. Odličan je pratilac hrane poput hladnih predjela, dasaka, grilovanog povrća, salata ili pečenja. Posetite vinariju Matalj U želji da osetite duh tradicije Negotinske Krajine porodična vinarija Matalj vam želi dobrodošlicu. Probajte vina tamo gde nastaju. Degustacionu salu možete posetiti samo predhodnim zakazivanjem. Zakazivanje degustacija Tel: +381 19 544 720

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)