



Donja Jošanica bb
Blace 18420
Srbija

Telefon: +381 11 6555 666
Fax: +381 11 6555 673

Vina prokupačkog vinogorja Naš koncept je jednostavan nastavljajući viševjekovnu vinogradarsku i vinarsku tradiciju Topličkog rejona, nastojimo da očuvamo vrhunski kvalitet grožđa koje rađa u specifičnom mezoklimatu Prokupačkog vinogorja, u mestu Blace nedaleko od Prokuplja. Kad kažeš Toplica, misliš na Prokupac! Okruženost Prokupačkog rejona planinama formira prirodan amfiteatar čiju osnovu čini široka Toplička kotlina, sa zatalasanim brdima u čijim podnožjima su rečni tokovi i seoska naselja. Na padinama ovih brda, koja se uglavnom prostiru u pravcu severozapad jugoistok, nalaze se naši vinogradi. Vinogradi Doja Razliveni na blagim padinama u podnožju planine Jastrebac, naši vinogradi trenutno se prostiru na 20 ha. Velika heterogenost zemljišta i položaji različitih ekspozicija daju nam izuzetnu mogućnost da za svaku sortu izaberemo najbolji položaj. Izražena kompleksnost zemljišta, zajedno sa specifičnim mikroklimatskim uslovima odabranih lokaliteta, stvara idealne uslove za rađanje grožđa vrhunskog kvaliteta. Naročito sorte Prokupac, koja je svoj najlepší dom još davno pronašla upravo u ovom kraju. Doja vinalskustvo i znanje naših enologa pomažu nam da autentičan karakter i jedinstven kvalitet našeg grožđa pretočimo u boce Doja vina. Doja RoseVino od autohtone srpske sorte Prokupac, nežne ružičaste. U složenom mirisu voćnog karaktera dominiraju arome šumskog voća – maline, jagode, crvene ribizle i borovnice. Umereno punog, skladnog ukusa i prijatne svežine. Diskretno prožeta

mekim taninima, karakterističnim za grožđe sorte prokupac iz Topličkog rejona, koji naglašavaju strukturu ovog vina. Izražena i prijatna voćnost u završnici ističe postojanost ukusa. Gastro preporuka Preporučuje se kao aperitiv, uz svetla mesa sa kremastim prelivima, riblje specijalitete i lagane deserte. Temperatura serviranja od 9 do 11 stepeni C. Doja Belo Proizvedeno od sorti pinot grigio i chardonnay, u odnosu 50% - 50%.

Vino je bistre, zelenožute boje. U diskretnom bukeu suptilno se prelamaju fine arome breskve, jabuke i dinje, dok je ukus vrlo intenzivan i harmoničan. Pitko, elegantno i osvežavajuće, umereno puno i sa umerenim sadržajem alkohola, ovo vino izražava najbolje karakteristike sorti Chardonnay i Pinot Grigio. Gastro preporuka Odličan je pratilac predjela i laganijih jela, poput pasta sa belim kremastim sosovima, specijaliteta sa morskim plodovima i ribom, rižota, jela od pilettine. Temperatura serviranja od 10 do 12 stepeni C. Doja Prokupac Vino proizvedeno od istoimene autohtone srpske sorte prokupac, sinonima vinogradarstva Topličkog rejona, koje je svoj najlepší dom još davno pronašla upravo u ovom kraju.

Doja Prokupac se odlikuje intenzivnom rubin crvenom bojom, mirisom crvenog bobičastog voća kroz koje su protkani barikni tonovi. Vino je odležalo u bariku 9 meseci, karakteriše ga umerena punoća, dobra struktura, izbalansirane kiseline, mekana i duga završnica.

Gastro preporuka Preporučuje se uz sve specijalitete srpske ili neke druge

kuhinje. Temperatura serviranja od 16 do 20 stepeni C. Kontakt TODAY DOO Blace
Donja Jošanica bb, 18420 Blace

Tel: +381 11 6555 666

Fax: +381 11 6555 673

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)