

VINARIJA VIRTUS



Viteževo bb
Žabari 12374
Srbija

Telefon: +381 35 283 003
Fax: +381 35 283 003

Vinarija Mlavskog rejona Vinarija Virtus je vinarija Mlavskog rejona, osnovana 2010. godine. Nalazi se u mestu Viteževo, između Žabara i Svilajнца, a od autoputa Beograd-Niš udaljena je samo 15km. Sa sloganom "Pročitaj vino - okusi istoriju", vinarija Virtus želi da podseti na vinsku tradiciju najstarije Dunavske civilizacije na

ovim prostorima. Asortiman:

Virtus Sauvignon Blanc
Virtus Pinot Grigio
Virtus Gewürztraminer
Virtus Credo beli
Virtus Credo crveni
Virtus Prokupac
Virtus Marselan
Virtus Pinot noir

Virtus Rose Vinogradi u Požarevačkom vinogorjuVinogradi vinarije Virtus pripadaju Požarevačkom vinogorju i prostiru se na 27,5 hektara. U vinogradima su zasađeni zasadi vinove loze raznih sorti, kao što su: Prokupac, Marselan, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Gewürztraminer, Pinot Noir i Cabernet Sauvignon. Vina vinarije Virtus Mlavski rejon je oduvek imao fantastične uslove za gajenje vinove loze, što je pored entuzijazma i ljubavi prema vinu i doprinelo da nastanu vrhunska vina vinarije Virtus, koja su dobila mnogobrojne nagrade i medalje na Međunarodnim sajmovima vina. Virtus Sauvignon BlancVirtus Sauvignon Blanc je suvo belo vino, svetložute boje sa zelenkastim odsjajem i krstalnom bistrinom. Sveže i lako vino sa dobro

izbalansiranim kiselinama i alkoholom, prepoznatljivog bukea. Virtus Sauvignon Blanc ima dominantnu aromu cveta zove i dinje, kao i diskretne note pokošene trave, začinskog bilja i vanile, zbog odležavanja jednog dela vina u bačvama od francuskog hrasta. Slaganje sa hranom Virtus Sauvignon Blanc se odlično slaže uz belo meso, ćuretinu, svinjski file, morske i rečne ribe, plodove mora, kao i uz meke, slane i nakisele sireve, jela od zelenog povrća, kao što su: salata od krastavca sa jogurtom i mirođijom, testenine sa tikvicama, bešamel sosom, parmezanom i pečurkama. Služenje Virtus Sauvignon Blanc se služi na temperaturi od 9-12 °C. Nagrade Belo vino Virtus Sauvignon Blanc, berba 2014 je dobilo nagrade: Zlatna medalja, International wine challenge AWC Vienna 2016, Srebrna nagrada, Takmičenje za najbolja srpska vina Srpsko vino 2015. Virtus Pinot Grigio Virtus Pinot Grigio je belo vino slamnato žute boje sa bakarnim nijansama. Ovo dobro izbalansirano, sveže i kompleksno vino ima aromu tropskog voća, zrelih krušaka, ananas dinja, jabuka, belih nektarina, meda i slatke urme. Virtus Pinot Grigio se čuva u inox sudovima, a oplemenjeno je sa delom koji se čuva u buradima od francuskog hrasta. Slaganje sa hranom Virtus Pinot Grigio se najbolje slaže uz mediteransku kuhinju, specijalitet od ribe, rižoto sa morskim plodovima i paste. Služenje Virtus Pinot Grigio se služi na temperaturi od 9-12 °C. Nagrade Belo vino Virtus Pinot Grigio, berba 2016 je dobilo nagradu Srebrna medalja, International wine challenge AWC Vienna 2017; dok je berba 2014 dobila Bronzana medalja, International wine challenge AWC Vienna 2016 i Srebrna medalja, The Balkans International wine competition Sofija 2016. Virtus Gewürztraminer Virtus Gewürztraminer je suvo belo vino povećanog sadržaja alkohola. Deluje slađe zbog manjeg broja ukupnih kiselina. Dobro ohlađeni Virtus Gewürztraminer predstavlja pravi užitek tokom letnjih vrućina, zbog karakterističnog mirisa ratluka od ruže i ličija, kao i aroma crvenog grejpfruta, đumbira, ananasa i upaljenog tamjana. Slaganje sa hranom Belo vino Virtus Gewürztraminer se odlično slaže uz guščiju paštetu, dimljenu pastrmku ili haringu, tvrde kral+vlje i ovčije sireve, pileću salatu i sveže voće. Služenje Virtus Gewürztraminer se služi na temperaturi od 6-9 °C. Nagrade Belo vino Virtus Gewürztraminer, berba 2014 je dobila nagradu Bronzana medalja, Decanter, London 2016; dok je berba 2016 dobila nagrade:

Zlatna medalja, International wine challenge, AWC Vienna 2017 i Srebrna medalja, The Balkans International wine competition, Sofija 2016. Virtus Credo beli Virtus Credo beli je belo vino zlatno žute boje i intenzivnog mirisa. Ova kupaža tri vrste grožđa Sauvignon Blanc, Pinot Grigio i Gewürztraminer je odležala 9 meseci u bačvama od francuskog hrasta. Virtus Credo beli ima citrusnu aromu sa primesama mirođije, pokošene trave, zrele kajsije, pečene jabuke začinjene muskatnim oraščićem, vanilom i blagim nagoveštajem dima. Bogatog ukusa beli Virtus credo ima blagu naznaku meda i dugu završnicu. Slaganje sa hranom Virtus Credo beli se sjajno slaže sa dimljenim lososom, kuvanim lososom sa kaprima u sosu od putera, telećim kotletima u sosu od vrganja, ražom u crnom sosu od putera, svinjskim fileom u sosu od jabuka, piletinom u krem sosu od pečuraka, kao i tvrdim ovčijim i kravljim sirevima. Služenje Virtus Credo beli se služi na temperaturi od 10-12 °C. Nagrade Virtus Credo beli, berba 2015 osvojio je nagrade: Bronzana medalja, Decanter London 2017, Zlatna medalja International wine challenge AWC Vienna 2017; a berba 2014: Zlatna medalja, International wine challenge AWC Vienna 2016 i Srebrna medalja, International wine Contest Bukurest 2016. Virtus Credo crveni Virtus Credo crveni je kupaža četiri sorte grožđa iz Virtusovih vinograda: 30% Prokupca, 30% Marselan-a, 30% Cabernet Sauvignon-a i 10% Pinot Noir-a. Prefinjeno, lepršavo vino punog voćnog ukusa je odležalo 14 meseci u baricima od francuskog i američkog hrasta. Virtus Credo crveni je crveno vino intezivne rubin crvene boje, punog ukusa, zrelih tanina i završnicom koja traje dugo. Slaganje sa hranom Crveni Virtus Credo se odlično slaže uz crveno meso, ovčije meso na roštilju, rebarca na kajmaku, kobasice od divljači, jagnjetinu, kao i tvrde kravlje i ovčije sireve, palave sireve i gorgozolu. Služenje Crveni Virtus Credo se služi na temperaturi od 16-18 °C. Nagrade Virtus Credo crveni, berba 2013 je osvojio nagrade: Bronzana medalja, Decanter London 2016, Srebrna medalja Decanter London 2017, Zlatna medalja, International wine challenge AWC Vienna 2016, Zlatna nagrada, Takmičenje za najbolja srpska vina Srpsko vino 2015. Virtus Prokupac Virtus Prokupac je crveno vino zagasito crvene boje. Meko voćno vino sa dobro uklopljenim slatkim taninima, elegantne i uravnotežene strukture, sa produženom završnicom. Virtus Prokupac Ima miris crvenog voća i aromu likera od višnje i

kakaa. Slaganje sa hranom Virtus Prokupac se najbolje slaže uz crvena mesa, jagnjeće pečenje i jela od divljači. Služenje Crveno vino Virtus Prokupac se služi na temperaturi od 16-18 °C. Nagrade Virtus Prokupac, berba 2013 je osvojio nagrade: Srebrna medalja, International wine challenge AWC Vienna 2016, Bronzana nagrada Takmičenje za najbolja srpska vina Srpsko Vino 2015; dok je berba 2014 osvojila nagradu: Srebrna medalja, International wine challenge AWC Vienna 2017. Virtus Marselan Virtus Marselan je crveno vino intezivne crvene boje. Ovo kompleksno, fino izbalansirano crveno vino, sa baršunastim taninima namenjeno je istinskim ljubiteljima vina. Virtus Marselan ima voćni karakter i arome zrele kupine, višnje, duvana i crne čokolade, džema od crnog šumskog voća i primese hrastovine. Slaganje sa hranom Virtus Marselan se odlično slaže uz biftek i intezivne sosove, teletinu, jagnječju plećku sa ruzmarinom i belim lukom, kao i tvrde sireve. Služenje Crveno vino Virtus Marselan se služi na temperaturi od 16-18 °C. Nagrade Virtus Marselan, berba 2015 je osvojio nagrade: Bronzana medalja, Decanter London 2017, Srebrna medalja, International wine challenge AWC Vienna 2017; berba 2013: Zlatna nagrada, Takmičenje za najbolja srpska vina Srpsko vino 2015; berba 2014: Srebrna medalja, International wine Contest, Bukurest 2016. Virtus Pinot noir Virtus Pinot noir je crveno vino tamno rubin boje, mirisa zrelih višanja i trešanja, sa primesama šumskog voća, kakaa i dima. Ovaj crni burgundac ima slojevit i elegantan ukus, somotaste tanine i dugu završnicu. Kompleksno i bogato vino Virtus Pinot noir je odležalo 20 meseci u francuskim baricima. Slaganje sa hranom Virtus Pinot noir se najbolje slaže sa specijalitetima od divljači, teletinu i jagnjetinu ispod sača, kao i sa pačetinom ili ćuretinom preliveom crvenim voćnim sosom. Služenje Virtus Pinot noir se služi na temperaturi od 16-18 °C. Nagrade Virtus Pinot noir, berba 2014 je osvojio nagradu: Srebrna medalja, International wine challenge AWC Vienna 2017. Virtus Rose Virtus Rose je kristalno bistro roze vino, svetlo roze boje, sa crvenkastim odsjajem. Virtus Rose ima miris maline, crvene ribizle i začinskog bilja zbog kombinacije Prokupca i Cabernet Sauvignon-a. Dobro ohlađeno, ovo sveže, voćno vino izuzetno prija tokom letnjih vrućina.

Slaganje sa hranom Virtus Rose se sjajno slaže uz lake zalogaje, plodove mora i piletinu sa roštilja. Služenje Virtus Rose se služi na temperaturi od 8-10 °C. page 4 / 5

°C.NagradeRoze vino Virtus Rose, berba 2014 je osvojilo nagrade: Srebrna medalja, International wine challenge AWC Vienna 2016; Srebrna nagrada, Takmičenje za najbolja srpska vina Srpsko Vino 2015.

Mobilni: +381 63 201 259

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)