

VINARIJA MIKIĆ



Rečka bb
Negotin 19313
Srbija

Telefon: +381 66 60 69 100

Vinarija Mikić je moderna negotinska vinarija, koja u želji da ljubiteljima vina ponudi najbolja negotinska vina sa zaštićenim geografskim poreklom, nastavlja tradiciju vrhunskih vinogradara i vinara Negotinske Krajine.

Vinarija Mikić se nalazi u selu Rečka koje je od Negotina udaljeno oko 12km.

Moderna negotinska vinarija, nakon obnove vinograda i izgradnje moderne vinarije 2011. godine, proizvodi devet vrsta vina i ima kapacitet vinskog podruma od 150.000 litara. U pet vinograda, koji pripadaju Negotinskom i Rajačko-Rogljevačkom vinogorju uzgaja se sedam različitih sorti grožđa. Povećanjem kapaciteta vinskog podruma 2018. godine, i zasadom na površini od 8ha u vinogradu Lećevo, Vinarija Mikić postaje jedan od najvećih proizvođača vina u Negotinskoj Krajini. U brojnim vinogradima vinarije Mikić, koja pripadaju rejonu Negotinske Krajine, rastu internacionalne i autohtone sorte grožđa, kao što su: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Traminer i Crna Tamjanika.

Asortiman:

Chardonnay

Dolce (Gewurtz Traminer)

Sauvignon Blanc

Rose

Merlot Barrique

Cuvée I

Cuvée I Selection

Destino (Crna Tamjanika)

Pinot Noir Vina vinarije Mikić su vrhunska negotinska vina sa zaštićenim

geografskim poreklom. Trenutno se proizvode tri bela vina (Chardonnay, Traminer i

Sauvignon Blanc), jedan Rose i pet crvenih vina (Merlot Barrique, Cuvée I, Cuvée I Selection, Crna Tamjanika i Pinot Noir). Kada su vina vinarije Mikić osvojila titulu apsolutnog pobjednika na sajmu "Meda i Vina" u Negotinu 2017. godine, privukla su pažnju šire publike. Njihovo vino Cuvée I, iste godine osvaja i zlatnu medalju na prestižnom takmičenju vina u Beču "AWC Vienna 2017".

Chardonnay Chardonnay vinarije Mikić je suvo belo vino zlatno žute boje, nežnog cvetnog mirisa u kome preovlađuju sveže arome kruške i ananasa. Pitko belo vino ima zaokruženi ukus, osvežavajuće kiseline i dugu završnicu. Nagrade Chardonnay vinarije Mikić je osvojio srebrnu medalju na prestižnom takmičenju vina "AWC Vienna 2018", kao i na Sajmu Meda i Vina u Negotinu 2018. Slaganje sa

hranom Chardonnay se najbolje slaže sa jelima od ribe i morskih plodova kao i sa raznim testeninama. Služenje Chardonnay se služi rashlađen na 10-12°C.

Dolce (Gewurtz Traminer) Dolce (Gewürtz Traminer) kasna berba je desertno vino vinarije Mikić. Kao što i sam naziv sugerise ovo slatko vino blagih kiselina, ima izražene arome zove, bagrema, ličija, meda i livadskog cveća. Nežnog tela i duge završnice sa tipičnom aromom grejfurta. Slaganje sa hranom Traminer se odlično slaže uz jela od svinjskog mesa i skoro sve sireve. Služenje Dolce je najbolje služiti rashlađen na temperaturi od 8-10°C.

Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc vinarije Mikić je suvo belo vino svetlo žute boje, mirisa tropskog voća, ribizle i zove sa primesama zelene paprike, laganog tela i hrskavih kiselina. Nagrade Sauvignon Blanc Mikić osvojio je srebrnu medalju na prestižnom takmičenju vina u Beču "AWC Vienna 2018". Slaganje sa

hranom Sauvignon Blanc vinarije Mikić najbolje se slaže uz letnja lagana jela, razne salate, piletinu, grilovanu ribu ili morske plodove. Služenje Sauvignon Blanc je najbolje služiti na temperaturi od 8-10°C, a kao zrelo vino na temperaturi od 10-12°C.

Rose Rose vinarije Mikić je roze srednje intenzivne roze boje, sa osvežavajućim mirisom maline i jagode. Ovaj pitki rose umereno punog i glatkog voćnog ukusa, proizvodi se od Pinot Noir-a i Merlo-a. Nagrade Rose Mikić je osvojio srebrnu medalju na prestižnom takmičenju vina "AWC Vienna 2017", i zlatnu medalju na

Međunarodnom sajmu Meda i Vina u Negotinu 2017. i 2018. godine. Služenje Rose vinarije Mikić je najbolje služiti rashlađen na 10-12°C. **Merlot Barrique** Merlot

~~Barrique vinarije Mikić je crveno vino rubin boje, ima kompleksan miris na suve~~

šljive, duvan, ribizlu, borovnicu i kupinu. Merlo punog ukusa sa dosta ugaćanih tanina, blagih kiselina i srednje duge završnice. Ovaj barikirani Merlot odležava 12 meseci u hrastovim buradima i još najmanje 3 meseca u boci. Nagrade Merlot Barrique Mikić osvojilo je srebrnu medalju na prestižnom takmičenju vina "AWC Vienna 2018", kao i na Međunarodnom sajmu Meda i Vina u Negotinu 2018. godine. Slaganje sa hranom Merlot Barrique savršeno se slaže uz jela od crvenog mesa, jagnjetinu i aromatične sireve. Služenje Merlot Barrique najbolje služiti na temperaturi od 17-19°C.

Cuvée I Cuvée I je crveno vino zagasiće rubin boje, snažnog, slojevitog voćnog mirisa. Ova kupaža Cabernet-a i Merlot-a mekih tanina i prijatnih kiselina ima izuzetno kompleksan voćni ukus. Nagrade Vino Cuvée I osvojilo je zlatnu medalju "AWC Vienna 2017" i srebrnu medalju na prestižnom takmičenju vina "AWC Vienna 2018". Slaganje sa hranom Cuvée I se najbolje slaže sa jelima od divljači i jelima od crvenog mesa. Služenje Cuvée I služiti na temperaturi 17-18°C.

Cuvée I Selection Cuvée I Selection je suvo crveno vino zagasiće rubin boje, slojevitog, snažnog i veoma voćnog mirisa, mekih tanina i prijatnih kiselina, izuzetno kompleksnog voćnog ukusa. Ovo je kupaža vina Cabernet Sauvignon (75%) i Merlot (25%) koja su odležala 12 meseci u barrique buradima od srpskog hrasta. Nagrade Vino Cuvée I Selection osvojilo je srebrnu medalju na prestižnom takmičenju vina "AWC Vienna 2018". Slaganje sa hranom Cuvée I Selection odlično se slaže uz govedinu, ovčetinu i divljač. Služenje Cuvée I Selection služiti na temperaturi od 18°C.

Destino (Crna Tamjanika) Destino (Crna Tamjanika) kasna berba je desertno vino vinarije Mikić od autohtone sorte Negotinske Krajine. Ovo poluslatko vino osvežavajućih kiselina ima izražene arome ratluka od ruže, bosiljka i začinskog bilja, koje ga čine nesvakidašnjim i lako prepoznatljivim. Slaganje sa hranom Crna Tamjanika savršeno se slaže sa ribom i mekanim sirevima, kao i čokoladnim desertima i kolačima od svežeg voća. Služenje Destino se služi na temperaturi od 10-12°C.

Pinot Noir Pinot Noir vinarije Mikić je crveno vino rubin boje sa violetnim nijansama, voćnog mirisa sa primesama trešnje, višnje, jagode, badema, vanile i cimeta. Ovaj sjajan Burgundac odležava 12 meseci u barik buretu od srpskog hrasta, i 6 meseci u bocama. Umerenih kiselina i elegantne završnice, ima izrazito voćni ukus trešnje, višnje, borovnice i šumskog voća. Nagrade Pinot Noir Mikić osvojilo je srebrnu

medalju na prestižnom takmičenju vina "AWC Vienna 2017".Slaganje sa
hranom Pinot Noir vinarije Mikić sjajno se slaže uz jela od divljači i
jagnjetine.SluženjePinot Noir najbolje služiti rashlađeno na 16-18°C.

Mobilni: +381 61 20 16 110

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)