



TARPOŠ

Tarpoš barrique, suvo crveno vino, spravljen je od grožđa sorte Merlot. Dobra kombinacija klime, položaja vinograda i zemljišta, uz proizvodnju po savremenoj tehnologiji, daju ovom vinu posebnost i prepoznatljivost. Karakteriše ga zatvorena rubin crvena boja. Miris je čist, asocira na kupinu i zrele višnju. Ukus je voćni, pun, somotasto mekan, sa dobro izmalansiranim kiselinama i taninima i diskretnim tonovima barika. Odlično se slaže uz crvena mesa, biftek, ramstek, meso divljači, posebno zečetinom, uz specijalite sa roštilja i mnogo toga još. Preporučena temperatura serviranja je 16-17 °C.



Vinarija VRBICA

Vinarija Vrbica
34300 Vrbica Arandjelovac
Telefon/Fax: 034 727 561; 011 304 69 80
tihomir@vinarijavrbica.rs
www.vinarijavrbica.rs

Biser Šumadije



VENČAC

U vinariji Vrbica je posebna pažnja posvećena proizvodnji Venčaca, inače prvencu i ponosu ove vinarije. Venčac, suvo vino, proizveden je od pažljivo biranih grozdova sorte Rajnski Rizling, iz sopstvenog vinograda. Odlikuje se slamnasto žutom bojom sa zelenkastom nijansom. Miris je čist, intenzivan, tipičan za zrelo grožđe. Ukus je pun, voćni, izrazito aromatičan sa dobro usklađenom voćnom slašću i kiselinama. Odlično se slaže sa jelima od morske i rečne ribe, belim mesom, mladom prasetinom, grilovanom povrćem i mnogim srpskim predjelima. Preporučena temperatura serviranja je 9 – 11 C°.



VENČAC

Vencac, polusuvo belo vino, je proizveden po posebnom tehnološkom postupku od pažljivo biranih grozdova sorte Rajnski Rizling, kasne berbe, iz sopstvenog vinograda. Odlikuje se slamnasto žutom bojom sa zelenkastom nijansom. Miris je čist, intenzivan, tipičan za zrelo grožđe. Ukus je pun, voćni, izrazito aromatičan sa dobro usklađenom voćnom slašću i kiselinama. Polusuvi Venčac se odlično kombinuje sa hladnim predjelima poput salate sa morskim plodovima i jastogom, sa više vrsta školjki i kremastim sirevima kao što su Camembert i Brie. Od dezerta se savršeno uklapa sa voćnim tartovima i kolačima sa koštuničavim voćem. Preporučena temperatura serviranja je 11 – 12 C°.



MENUET

Menuet barrique, suvo belo vino, se proizvodi od pažljivo biranih grozdova, sorte Chardonnay, iz sopstvenog vinograda. Odležavanje u barik buradima mu daje posebnost koja se ogleda u kompleksnosti spojenih svojstava grožđa i hrastovine. Odlikuje se svetložutom bojom i kristalnom bistrinom. Miris asocira na jabuku i bananu. Ukus je pun, voćni, sa snažnim telom, sa fino izbalansiranim kiselinama i blagim barik tonovima. Menuet barrique se odlično slaže sa jelima od ribe, posebno lososom i tunjevinom, piletinom i velikim brojem mekih i sireva. Preporučena temperatura serviranja je 11 – 12 C°.



MENUET

Kako je Chardonnay jedno od najrasprostranjenijih vina na svetu, za svakog proizvođača je pravi izazov napraviti vino koje će se izdvojiti svojom posebnosti. U Vinariji Vrbica sa žarom prihvatamo ovaj izazov i sa ponosom Vam predstavljamo Menuet. Menuet, suvo belo vino, se proizvodi od grožđa sorte Chardonnay, iz sopstvenog vinograda. Odlikuje se svetložutom bojom i kristalnom bistrinom. Miris asocira na jabuku i bananu. Ukus je pun, voćni, sa snažnim telom i fino izbalansiranim kiselinama. Kompleksnost ukusa pruža velike mogućnosti slaganja sa hranom. Posebno dobro se slaže sa jelima od ribe, piletine, pohovanim mesom, jelima sa jajima i velikim brojem mekih sireva. Preporučena temperatura serviranja je 9 – 11 C°.



LIPAR

Lipar, suvo belo vino, se proizvodi, u ograničenoj količini, od grožđa sorte Sauvignon Blanc, iz sopstvenog vinograda. Odlikuje se elegancijom i kristalnom bistrinom. Miris je kompleksan, u početku asocira na miris cveta zove sa citrusnim tonovima, stajanjem dobija tonove zelena paprike ili čak crne rotkve, da bi na kraju evoluirao do aroma tropskog voća. Ukus je svež, jak, voćni i podseća na voće sa belim telom. Lepo usklađena voćna strast sa kiselinama čini ga veoma pitkim i osvežavajućim. Ostrige i brojni drugi specijaliteti od plodova mora i ribe uz Lipar dolaze do punog izražaja. Lipar se izvrsno slaže i sa jelima od belog pilećeg mesa, lagane sireve i pršutu. Preporučena temperatura serviranja je 9 – 11 C°.



ORAŠAC

Orasac barrique, suvo crveno vino, spravljen je od grožđa sorte Cabernet Sauvignon. Proizvedeno po savremenoj tehnologiji, ovo vino je odležalo u barik buradima u čemu se i krije tajna njegovog harmoničnog ukusa i vrhunskog kvaliteta. Odlikuje se čistom purpurno crvenom bojom i kristalnom bistrinom. Miris je kompleksan, sa lepim tonovima barika i asocijacijama na sitno crveno voće. Pun, voćni, blago opori ukus sa glatkim i mekim taninima, karakterističnim za ovo vino, predstavlja pravi doživljaj. Orašac barrique se odlično kombinuje sa taminim i začinjanim mesom kao što su blago dimljeni svinjski kare ili svinjski vrat na žaru, biftek, ramstek i, naravno, meso divljači, posebno srenetina. Preporučena temperatura serviranja je 17-18 C°.