



ILOČKI
PODRUMI



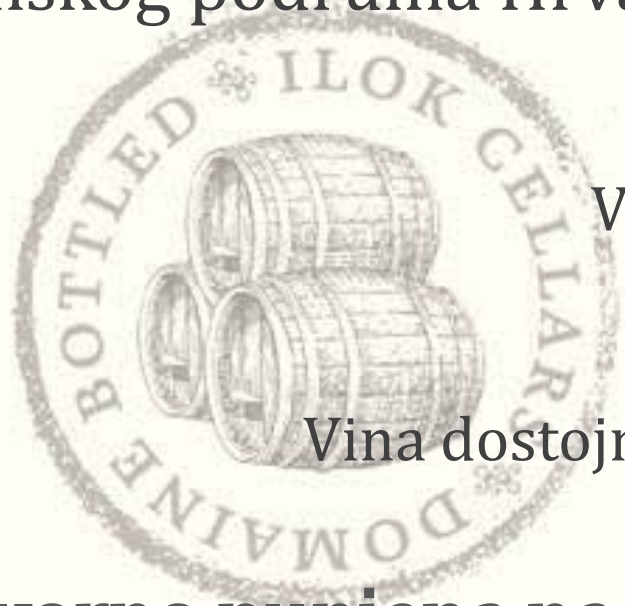
Dobrodošli!



ILOČKI
PODRUMI



Otkrijte ljepotu Hrvatskog Podunavlja
uz vina najstarijeg i najnagrađivanijeg
vinskog podruma Hrvatske!



Vina za svaku priliku!
Vina za posebne prilike!
Vina za uživanje!
Vina za pamćenje!
Vina dostojna kraljevskih dvorova!

Vina izvorno punjena na posjedu!

Vina izvorno punjena na posjedu!

Brand priča!

Prvi izvorni i za tu namjenu sagrađen vinski podrum ponosito stoji na istoku zemlje, na obali moćnog Dunava.

Rimljani su ovdje vino radili prije gotovo dvije tisuće godina, no tek nešto kasniji posjetitelji ponovno iz Rima, ostavili su upečatljiv trag u suvremenoj proizvodnji vina.

1697. Ilokom dolazi upravljati plemenita obitelj Odescalchi.

Ovdje proširuju Stari podrum iz 1450, grade novi, donose prve trsove čuvenog traminca 1710. te podižu nove vinograde na jedinstvenim položajima Principovac i Vukovo.

Vina izvorno punjena na posjedu!

Brand priča!

Odescalchievi su svoja vina, dobivena od grožđa ubranog sa novih nasada koje su podigli na položaju Principovac, odležavana u betonskim (stalkom obloženim) sudovima, u idealnim uvjetima povijesnih vinskih podruma iz 15. i 18. stoljeća, **počeli izvorno puniti na posjedu.**

Na taj način su zaštitili ugled i kvalitetu svojih vina od ostalih vina kojim su trgovali nakupci izvana.

Vina izvorno punjena na posjedu!

Brand priča!

Tek 20-tih, godina prošlog stoljeća, nekih dvjesto godina poslije Odeschalchievih u Iloku, veliki vinari Bordeauxa i Burgundije uveli su punjenje na posjedu za svoja vrhunska vina. U Bordeauxu su ga nazvali *chateaux*, u Burgundiji *domain*, a drugdje *punjenje vina na posjedu*.

Nitko ne poznaje ranije izvorno punjenje vina na posjedu. Upravo zbog toga vina Iločkih podruma nose oznaku “Izvorno punjeno na posjedu”.

Ako pečat izvornosti nije na butelji,
to vino onda nije ovdje proizvedeno.
To onda nije prava stvar!

Razlikuju se po:

- stilu: svježa suha, odležana suha, poluslatka i predikatna - slatka vina
- Položaju: Principovac & Vukovo
- Namjeni i prilagodljivosti njihovih okusa u gastro sljubljivanju

1. Linija odabranih vina

Položaj Vukovo

Suha, lagana, osvježavajuća

Vina za svaku priliku!



2. Linija vrhunskih vina

Položaj Principovac

Suha, intenzivna, bogata i elegantna

Vina za posebne prilike!



3. Linija Principovac

Položaj Principovac

Poluslatka, kompleksna, moćna,
sophisticirana

Vina za uživanje!



4. Predikatna vina

Slatka, bogata, izražajna, nezaboravna

Vina za pamćenje!



Odabrana vina

Vina za svaku priliku!



Položaj **Vukovo**
Suha, svježa, lepršava vina



Linija odabranih vina
Kvalitetna vina
Položaj Vukovo

Suha, elegantna, skladna
svježa & lepršava vina!

Vina za svaku priliku!



Odabrana vina

Vina za svaku priliku!

Položaj **Vukovo**

Suha, svježa, lepršava vina

Linija kvalitetnih vina proizvedena je od pažljivo odabranog ručno obranog grožđa s položaja Vukovo.

Blagost reljefa, osunčanost, zračne struje s Dunava te briga enologa pri kreiranju ovih vina ogledaju se u njihovom osvježavajućem, elegantnom i skladnom karakteru.

Bijela i rose vina njegovana su u inoksu, kako bi zadržali svježinu i sortne karakteristike, dok je crno dozrijevalo u hrastovim bačvama, a nakon toga se sljubljivalo u inoksu.

Ova vina su svježa, lepršava i harmonična, što ih čini idealnim su za svakodnevnu konzumaciju uz široku paletu jela.



RAJNSKI RIZLING - kvalitetno vino



- *Kategorija: Odabrana linija • kvalitetno suho bijelo vino*
- *Regija: Hrvatsko Podunavlje • Vinogorje: Srijem • Položaj: Vukovo*
- *Sorta: 100% Rajnski rizling*

Berba: 2016

Alk. vol.: 11,5 %

Kiseline: 7,4 g/l

Ost. Šećera: 3,8 g/l



Opis vina:

Vino je svijetle nijanse zeleno – žute boje. Mirisom dominiraju kompleksni voćni mirisi, koji u kombinaciji sa izraženom svježinom stvaraju dojam elegancije kako u mirisu, tako i u tijelu, čineći ga osvježavajućim i vrlo ugodnim.

Preporuka: Poslužuje se uz jela od riječne ribe, riblje paprikaše, kulen, kobasicu, šunku, ali i uz morsku ribu. **Vino za svaku priliku!**

Temperatura serviranja: 10-12°C



PINOT BIJELI –kvalitetno vino



- *Kategorija: Odabrana linija • kvalitetno suho bijelo vino*
- *Regija: Hrvatsko Podunavlje • Vinogorje: Srijem • Položaj: Vukovo*
- *Sorta: 100% Pinot bijeli*



Berba: 2016

Alk. vol.: 12,5 %;

Kiseline: 6,9 g/l;

Red. šećeri: 1,4 g/l

Opis vina:

Vino je svijetlo žute boje. Mirisom bogato s naglašenim notama svježeg i zrelog voća. U okusu je izrazito puno, bogato, ugodno i svjež.

Preporuka: Izvrsno se slaže s paletom odabranih predjela, juha, glavnih jela od bijelog mesa, plemenite ribe te finim sirevima i desertima. **Vino za svaku priliku!**

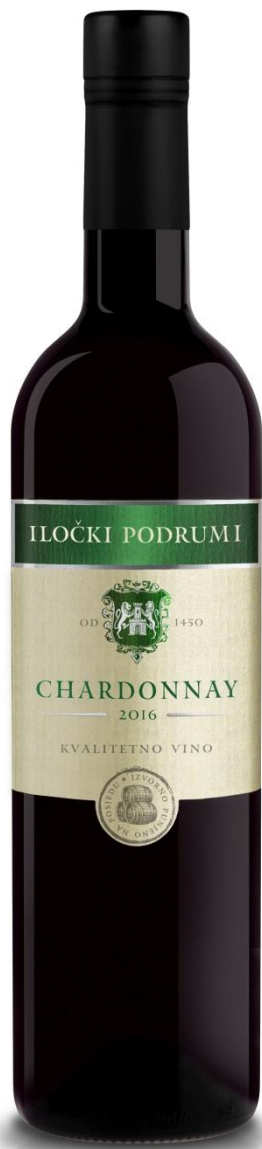
Temperatura serviranja: 10-12°C



CHARDONNAY –kvalitetno vino



- *Kategorija: Odabrana linija • kvalitetno suho bijelo vino*
- *Regija: Hrvatsko Podunavlje • Vinogorje: Srijem • Položaj: Vukovo*
- *Sorta: 100% Chardonnay*



Berba: 2016

Alk. vol.: 12,5 %;

Kiseline: 6,1g/l;

Red. šećeri: 2,5 g/l

Opis vina:

Plemenito sortno bijelo vino, zelenkasto žute boje. Izražena i skladna, meka i podatna okusa. Lijepo je izražen sortni buke svojstven ovoj sorti, idealnog omjera kiselina i alkohola.

Preporuka:

Izvršno se slaže s paletom odabranih predjela, juha i jela od bijelog mesa i plemenite ribe, te s finim sirevima i deser'

Vino za svaku priliku!

Temperatura serviranja: 10-12°C



GRASEVINA - kvalitetno vino



- *Kategorija: Odabrana linija • kvalitetno suho bijelo vino •*
- *Regija: Hrvatsko Podunavlje •*
- *Vinogorje: Srijem • Položaj: Vukovo •*
- *Sorta: 100% Graševina*

Berba: 2016

Alk: 12 %;

Kiseline: 5,9 g/l;

Ost. šećera: 2,3 g/l

Opis vina:

Suho bijelo vino, zeleno - žute boje u čijem aromatskom profilu dominiraju svježiji voćni mirisi jabuke, citrusa i breskve. U okusu je vino skladno i podatno, voćno te lagano s lijepim sortno prepoznatljivim završetkom. Elegantne strukture tijela, zavodljive i ugodne svježine.

Preporuka:

Prilagodljivost graševine iz odabrane linije s položaja Vukovo, jednako dolazi do izražaja uz riblja i mesna jela kontinentalne i mediteranske kuhinje. (*Savršena uz kulen, kobasicu, šunku, pršut, riblji paprikaš, brudet sve vrste plemenite riječne i morske ribe, kao i jela od bijelog mesa*).

Vino za svaku priliku!

Temperatura serviranja: 10-12 °C



Nagrade:

Iločki Podrumi Graševina 2015

• IWC 2016

brončana medalja



Iločki podrumi Graševina 2014

• Mundus Vini 2015

Summertasting

Neustadt, Germany

Srebrna medalja



Iločki podrumi Graševina 2013

• Mundus Vini 2014

Neustadt Njemačka

Srebrna medalja



Ilok cellar Graševina 2012

• IWC London 2013

Silver medal



TRAMINAC - kvalitetno vino



- Kategorija: Odabrana linija • kvalitetno suho bijelo vino
- Regija: Hrvatsko Podunavlje • Vinogorje: Srijem • Položaj: Vukovo
- Sorta: 100% Traminac

Berba: 2016

Alk. vol.: 12,5 %

Kiseline: 6,1 g/l

Ost. Šećera: 1,3 g/l



Opis vina:

Vino je svijetlo žute boje, prepoznatljivog je mirisa I bouquet-a sorte traminac kojoj položaj Vukovo i njega naših enologa daju poseban, jedinstven karakter. U okusu je elegantno, svjež, harmonično i meko.

Preporuka:

Poslužuje se uz topla predjela, razne tjestenine, rižota, jela od bijelog mesa i lagane deserte. Vino za svaku priliku!

Temperatura serviranja: 10-12°C

Nagrade:

Iločki podrmi Traminac 2016

DWWA (Decanter World Wine Awards, London, UK)
Brončana medalja



Iločki podrmi Traminac 2014

Mundus Vini 2015
Summertasting
Zlatna medalja



Iločki podrmi Traminac 2013

Mundus Vini 2014
Srebrna medalja



Iločki podrmi Traminac 2011

IWC London 2013
Srebrna medalja



PJENUŠAC „PRINCEPS” – vrhunsko vino



Berba: 2014

Alk. Vol.: 12 %;

Kiseline: 7,0 g/l;

Eks. Bez.r.š.: 24,7 g/L

Ostatak šećera: 10,8 g/L

- Kategorija: Odabrana linija • kvalitetno suho rose pjenušavo vino • Regija: Hrvatsko Podunavlje •
- Vinogorje: Srijem • Položaj: Vukovo •
- Sorta: 100% Frankovka •

Limitirana edicija vina

Svega 6.000 butelja godišnje i nije dostupno u slobodnoj prodaji!



Opis vina:

Vino je ugodne ružičaste boje, svježeg voćnog mirisa s naglaskom na malinu. Skladnog i elegantnog je tijela, harmonično ugodne svježine s izraženim „prelanjem”.

Nastalo klasičnom metodom vrenja u butelji, odležavano na finim kvascima godinu dana. 21 dan prije stavljanja u promet okrećemo butelje u našem „Starom podrumu” sukladno pravilima struke, a potom zaleđivanjem grla butelje odstranjujemo talog nakon čega vino finalno čepimo i stavljamo u promet.

Preporuka: poslužuje se kao aperitiv dobro rashlađen i ili uz voće

Temperatura serviranja: 8-10 °C.

ROSÉ FRANKOVKA – kvalitetno vino



- *Kategorija: Odabrana linija • kvalitetno suho bijelo vino*
- *Regija: Hrvatsko Podunavlje • Vinogorje: Srijem • Položaj: Vukovo*
- *Sorta: 100% Frankovka*

Berba: 2015

Alk. vol.: 11,5 vol. %;

Kiseline: 6,2 g/l;

Ostatak šećera: 1,5 g/L

Opis vina:

Vino je ružičaste boje, svježeg voćnog mirisa s naglaskom na malinu. Skladnog i elegantnog je tijela, harmonično, ugodne svježine.

Preporuka:

Poslužuje se uz jela od tjestenine i riječne ribe.

Vino za svaku priliku!

Temperatura serviranja: 10-12°C



KAPISTRAN CRNI - kvalitetno crno vino



- *Kategorija: Odabrana linija • kvalitetno suho crno vino*
- *Regija: Hrvatsko Podunavlje • Vinogorje: Srijem • Položaj: Vukovo*
- *Sorta: 70% Frankovka & 30% Cabernet Sauvignon*

Berba: 2015

Alk: 12,0 %

kiseline: 5,2 g/l

Ost. Šećera: 2,3 g/L



Opis vina:

Vino je dobiveno sljubljanjem sorti Frankovke i Cabernet Sauvignona. Krasi ga duboka rubin-crvena boja. U aromatskom profilu dominiraju voćne arome šumskog voća s naglaskom na kupinu. Vino skladne i elegantne strukture tijela, baršunastih tanina i ugodne svježine.

Preporuka: Poslužuje se uz hladna predjela, mesna I riblja jela s roštilja, divljač, i uz odabrane sireve. **Vino za svaku priliku!**

Temperatura serviranja: 18-20°C

Premium Vina

Vina za posebne prilike!



Položaj, terroir: **Principovac**
Suha, intenzivna, bogata, elegantna vina

Linija vrhunskih vina

Položaj Principovac

Intenzivna, bogata & elegantna
vina s izraženim karakterom
terroir-a & sorte.

Punog tijela s velikim potencijalom
za dodatno dozrijevanje i čuvanje u
boci.

Vina za posebne prilike!



Premium Vina

Vina za posebne prilike!

Položaj **Principovac**

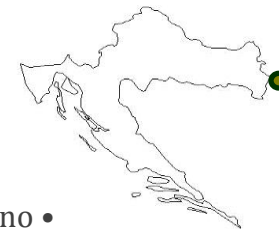
Suha, intenzivna, bogata, elegantna vina

Vrhunska suha vina dobivena su od ručno ubranog grožđa s jedinstvenog vinogradarskog položaja Principovac u idealnim uvjetima naših vinskih podruma i uz posebnu njegu naših enologa.

Intenzivna, bogata i elegantna vina s naglašenim sortnim karakteristikama, snažnog su tijela s velikim potencijalom za čuvanje i dodatno dozrijevanje u boci. Idealna su za svečane prilike, uz fine sireve, divljač, plemenitu morsku i slatkovodnu ribu te deserte.



GRAŠEVINA – vrhunsko vino



Berba: 2016

Alk. vol.: 13,0 %

Kiseline: 5,5 g/l

Ost. Šećera: 2 g/L

- Kategorija: vrhunsko suho bijelo vino •
- Regija: Hrvatsko Podunavlje • Vinogorje: Srijem •
- Položaj: Principovac • Sorta: 100% Graševina •



Opis vina i gastro preporuka:

Vino zlatno žute boje sa zelenkastim notama. U aromatskom profilu dominiraju voćni mirisi zrelog voća sa nježnim mednim notama. U okusu je vino harmonično, puno, lijepe ugodne svježine.

Preporuka: Savršeno za svečane prilike uz vrhunska riblja jela i jela od bijelog mesa.

Temperatura serviranja: 10-12 °C.



GRAŠEVINA vrhunska – nagrada

Nagrade:

Iločki podrumi Graševina Premium 2014

- Nacionalni šampion

Vina Croatia – Vina Mosaica 2015, Studeni, Zagreb - *Kategorija: Vina ne aromatičnih sorata*

Iločki podrumi Graševina Premium 2013

- IWC London 2014
Zlatna medalja



- MUNDUS VINI Neustadt 2014
Zlatna medalja



Iločki podrumi Graševina Premium 2012

- INALIES INTERNATIONALES 2013,

Pariz, Srebrna medalja

- IWC London 2013
Srebrna medalja

- DECANTER WWA 2013
Brončana medalja

- Šampion GAST 2013 Split



ILOČKI PODRUMI OSVOJILI PARIZ



Iločki podrumi GRAŠEVINA Vrhunska 2015

- Mostar 2016 – Zlatna medalja

"Sabatina" 2016, Neum

Zlatna medalja

"Mundus vini", Neustadt, Germany - Summertasting

Srebrna medalja

"Festival Graševine", Kutjevo

Zlatna medalja

"10. ocjenjivanje i izložba vina PODUNAVLJA I SLAVONIJE", ILOK

Zlatna medalja

"Bonavita", Trnava, Croatia

Zlatna medalja

"Sv. Ivan Zelina" Izložba vina kontinentalne Hrvatske

Zlatna medalja

"Festival Rizlingu vlašškého", Slovačka

Srebrna medalja

"Sajam vina Mostar" BIH

Zlatna medalja

"Gast", Split, Croatia

Srebrna medalja

TRAMINAC – vrhunsko vino



- Kategorija: vrhunsko suho bijelo vino •
- Regija: Hrvatsko Podunavlje • Vinogorje: Srijem •
- Položaj: Principovac •
- Sorta: 100% Traminac •



Traminac iz 2015



Berba: 2016

Alk. vol.: 13,0 %

Kiseline: 5,2 g/l

Ost. Šećera: 1,5 g/L

Opis vina: Vino krasi zlatno žuta boja. Razvijenih aroma s posebno izraženim mirisom ruže. Okus je pun, sadržajan, bogat i snažan. Potentno vino ugodne svježine.

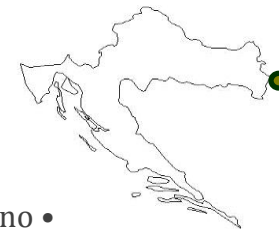
Preporuka:

Izvršno uz foie gras, fine sireve i odabrne deserte. Vino za posebne prilike!

Temperatura serviranja:

10-12°C

CHARDONNAY - vrhunsko vino



Berba: 2015

Alk. vol.: 12,0 %

Kiseline: 6,2 g/l

Ost. Šećera: 1,5 g/L

- Kategorija: vrhunsko suho bijelo vino •
- Regija: Hrvatsko Podunavlje • Vinogorje: Srijem •
- Položaj: Principovac • Sorta: 100% Chardonnay •

Opis vina: Vino je izraženije boje u kojoj dominiraju žute nijanse s prisutnim zelenkastim tonovima. Mirisom bogato, s naglašenim notama žutog, ali i svježeg voća. Okus vina je izrazito pun, kremozan i bogat, ali ugodan i svjež.

Preporuka

Izvršno se slaže s paletom odabranih predjela, juha i glavnih jela od bijelog mese i plemenite ribe, te s finim sirevima i desertima.

Temperatura serviranja

- 10-12°C

FRANKOVKA – vrhunsko crno vino



Berba: 2015

Alk: 12,5 %

kiseline: 6,0 g/l

Totalni ekstrakt: 29 g/l

O.š. 2,1 g/l

- Kategorija: vrhunsko suho crno vino •
- Regija: Hrvatsko Podunavlje • Vinogorje: Srijem •
- Položaj: Principovac •
- Sorta: 100% Frankovka •

Opis vina:

Ovo vrhunsko monosortno vino ima duboku rubinsko crvenu boju, u mirisu dominiraju raskošne sortne arome protkane nježnim vrlo harmoničnim nijansama začina i dima. Ugodnog je, skladnog i punog okusa, mekih tanina, s izuzetnim potencijalom za dodatno dozrijevanje u boci.

Preporuka:

Poslužuje se uz hladna predjela od šunke, kulena, sira, jela s roštilja, kao i jela od tamnog mesa. Vino za posebne prilike!

Temperatura serviranja:

18-20°C

KAPISTRAN CRNI - vrhunsko crno vino



Berba: 2015
Alk. Vol.: 12,5 %
kiseline: 6,0 g/l
Totalni ekstrakt: 29 g/l
O.š. 2,1 g/l

- Kategorija: vrhunsko suho crno vino •
- Regija: Hrvatsko Podunavlje • Vinogorje: Srijem •
- Položaj: Principovac •
- Sorta: 70% Frankovka & 30% Cabernet Sauvignon •

Opis vina:

Vino je dobiveno sljubljivanjem sorti frankovke i cabernet sauvignona nakon odležavanja u barique bačvama u idealnim uvjetima našeg Starog podruma iz 1450. Krasi ga duboka rubinsko crvena boja i fine voćne arome s notama kupine i šljive te nježnim tonovima dima i čokolade. U okusu je puno, kompleksno, skladnog tijela i mekih tanina.

Preporuka:

Poslužuje se uz hladna predjela od šunke, kulena, fine sireve, meso s roštilja, jela od govedine, svinjetine i divljači.

Temperatura serviranja: 18-20°C



Ultra-premium vina
Principovac Limited edition

Vina za uživanje!



Položaj, terroir: **Principovac**
poluslatka, kompleksna, moćna,
sophisticirana vina

Ultra-premium vina Principovac Limited edition

Vina za uživanje!

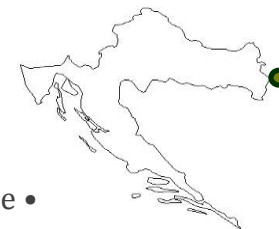
Položaj, terroir: **Principovac**
poluslatka, kompleksna, moćna, sofisticirana vina

Linija poluslatkih vrhunskih vina koja se proizvodi u ograničenim količinama nastaje na položaju Principovac gdje se odvaja najkvalitetnije grožđe koje u kombinaciji sa nešto kasnijim ručnim branjem daje vina za prave znalce i gurmane.

Snažnog tijela, puna, bogata i kompleksna vina, idealno se sljubljuju sa finim sirevima, suhim voćem i desertima.



GRAŠEVINA PRINCIPOVAC



Graševina Principovac

- Kategorija: limitirana linija vrhunskih poluslatkih vina • • Regija: Hrvatsko Podunavlje •
- Vinogorje: Srijem • Položaj: Principovac • Sorta: 100% Graševina •

Berba: 2011

Alk. vol.: 14,5 %;

Kiseline: 5,3 g/l;

O.š.: 19,1 g/L

"Festival Rizlingu vlašského", Slovačka

"Slavin", Orahovica, Croatia

"Sajam vina Mostar" BiH

Aranytoko

"International Wine Challenge" (IWC), London, UK

"DECANTER" (DWWA), London, UK

"Sajam vina Novi Sad", Serbia

"Festival Graševine", Kutjevo

"Sv. Ivan Zelina" Izložba vina kontinentalne Hrvatske

"Festival Graševine", Kutjevo

Zlatna medalja

Zlatna medalja

Zlatna medalja

Srebrna medalja

Srebrna medalja

preporuka

Zlatna medalja

Zlatna medalja

Zlatna medalja

Zlatna medalja



Opis vina: Poluslatko vino zlatno žute boje sa zelenkastim notama. U aromatskom profilu dominiraju mirisi zrelog voća s nježnim mednim notama. U okusu je vino harmonično, kremozno, lijepe ugodne svježine.

Preporuka:

Savršeno za svečane prilike i jela od bijelog mesa i fine sireve.

Vino za uživanje!

Temperatura serviranja: 10-12°C

CHARDONNAY PRINCIPOVAC



Chardonnay Principovac

- Kategorija: limitirana linija vrhunskih poluslatkih vina • Regija: Hrvatsko Podunavlje •
- Vinogorje: Srijem • Položaj: Principovac • Sorta: 100% Chardonnay •



Berba: 2013

Alk. vol.: 14,5 %;

Kiseline: 4,8 g/l;

Ostatak šećera: 19,1 g/L



Nagrade:

Chardonnay Principovac 2013

•47. Izložba vina kontinentalne Hrvatske „Sv. Ivan Zelina” – Zlatna medalja i najbolje ocjenjeno bijelo vino s ostatkom neprevrelog šećera, *izuzev predikatnih vina*

•28. BONAVIDA 2015, Trnava Srebrna medalja

•Šampion 25. jubilarne Sabatine, Tučepi 2015

Opis vina:

Plemenito sortno vino, zlatno žute boje. Izraženog je, nadasve skladnog, mekog i podatnog okusa. Lijepo je izražen sortni bouquet. Dominira miris zrelog voća, jabuke i banane.

Preporuka:

Izvršno se slaže s paletom odabranih predjela, juha i glavnih jela od bijelog mesa te finim sirevima i desertima. **Vino za uživanje!**

Temperatura serviranja: 10-12°C



TRAMINAC PRINCIPOVAC



Traminac Principovac

- Kategorija: limitirana linija vrhunskih poluslatkih vina • Regija: Hrvatsko Podunavlje
- Vinogorje: Srijem • Položaj: Principovac • Sorta: 100% Traminac •



Berba: 2011

Alk. vol.: 14,5 %

Kiseline: 5,1 g/L

Red. Šećeri,: 24,5 g/L

Nagrade:

Traminac Principovac 2009

- Mundus vini 2012
Zlatna medalja

- Baccus Madrid 2012
Zlatna medalja

- Les Citedelles du Vin,
Bordeaux 2012
Zlatna medalja



Opis vina:

Poluslatko vino zlatno žute boje, intenzivno razvijenog sortnog mirisa. Ovo plemenito vino punog je, harmoničnog i slatkastog okusa u kojem dominira intenzivna aroma meda. Vino je punog, snažnog tijela, kremozno i zaokruženo.

Preporuka:

Savršeno za svečane prilike i jela od bijelog mesa te fine sireve i deserte.

Vino za uživanje!

Temperatura serviranja: 10-12°C

ILOČKI
PODRUMI



GRAŠEVINA VELIKA BERBA 2011



Analitički podaci:

Berba: 2011

Alk. vol : 13,1 vol.%

Kiseline: 5,4 g/l

Ostatak šećera: 1,9 g/L



„Najbolja Graševina koje sam ikad kušala!”
Danijela Kramarić, vlasnica restorana „Plavi Podrum” u Voloskom & prvakinja HSK.

Drugo najbolje ocijenjeno vino u sezoni 2016 kluba „Vinske zvijezde”.

Među top 5 vina Hrvatske prema listi najboljih vina utjecajnog vinskog kritičara *Saše Špiranec!*

Itd...itd...

Opis vina:

Ovo čisto sortno vino dobiveno je iz pažljivo probranog grožđa ubranog na jedinstvenom vinogradarskom položaju Principovac i nastalo posebnom metodom vinifikacije, tromjesečnim miješanjem na finom talogu i trogodišnjem dozrijevanjem u drvenim bačvama u idealnim uvjetima Starog podruma iz 1450. godine. Suho, voćno, kompleksno, skladne i elegantne strukture tijela s izražajnim karakterom sorte ali i iznimne velike berbe 2011. Odležano je u boci više od šest mjeseci nakon punjenja i optimalno je za trenutno uživanje, ali ujedno ima vrlo dobar potencijal za daljnje čuvanje.

Preporuka:

Uz sofisticirana mesna i riblja jela.

Vino za velike trenutke!

Temperatura serviranja: 10-12°C



Ultra-premium
Principovac Limited Edition
Predikatna vina

Vina za pamćenje!



Položaj, terroir: **Principovac**
Slatka, bogata,
izražajna & nezaboravna vina!

Ultra-premium
Principovac Limited Edition
Predikatna vina

Vina za pamćenje!
Položaj **Principovac**

Slatka, bogata, izražajna & nezaboravna vina!

Predikatna vrhunska vina nastala su kasnijim branjem bobica grožđa s najboljih položaja u točno definiranim vremenskim uvjetima. Pažljivo su negovana i dozrijevala u idealnim uvjetima pod posebnom pažnjom enologa.

Predikatna linija Iločkih podruma radi se isključivo od sorte Traminac i jedni smo od rijetkih u svijetu koji proizvode sve kategorije predikata.

Ova slatka vina su senzualna, bogata okusom, naglašenih sortnih aroma Traminca i botrytis tonova, a prava su poslastica za vinske znalce i sve štovatelje vrhunskih užitaka.



TRAMINAC KASNA BERBA



- Kategorija: vrhunsko predikatno vino • Regija: Hrvatsko Podunavlje •
- Vinogorje: Srijem • Položaj: Principovac • Sorta: 100% Traminac •
- Pakiranje: 0,50 L s čepom od prirodnog pluta

Berba: 2012

Alk. vol.: 13,5%

Kiseline: 5,6 g/l

Ostatak šećera: 36,4 g/L



Opis vina:

Slatko vino zlatno žute boje, intenzivno razvijanog i bogatog mirisa na ružu i muškate. Ovo plemenito vino punog je i bogatog mirisa i harmoničnog, slatkastog okusa.

Preporuka:

Poslužuje se kao aperitiv ili uz fine deserte. **Vino za pamćenje!**

Temperatura serviranja: 10-12°C



TRAMINAC IZBORNA BERBA



- Kategorija: vrhunsko predikatno vino • Regija: Hrvatsko Podunavlje •
- Vinogorje: Srijem • Položaj: Principovac • Sorta: 100% Traminac •
- Pakiranje: 0,50 L s čepom od prirodnog pluta



Berba: 2010

Alk. vol.: 13,8%

Kiseline: 5,6 g/l

Ostatak šećera: 74,8 g/L

Opis vina:

Vino zlatno žute boje u čijem su mirisu izražene medne note i za predikatno vino karakterističnih botritis tonova. Ovo je plemenito vino punog je, harmoničnog i slatkastog okusa.

Preporuka:

Poslužuje se kao aperitiv, digestive ili uz fine deserte.

Vino za pamćenje!

Temperatura serviranja: 10-12°C



TRAMINAC IZBORNA BERBA BOBICA



- Kategorija: vrhunsko predikatno vino • Regija: Hrvatsko Podunavlje •
- Vinogorje: Srijem • Položaj: Principovac • Sorta: 100% Traminac •
- Pakiranje: 0,50 L s čepom od prirodnog pluta

Berba: 2012

Alk. vol.: 13,5%

Kiseline: 5,4 g/l

Ostatak šećera: 36,6 g/L

Traminac IBB 2011

- Decanter World Wine Awards 2016
- Zlatna medalja & 95 bodova
- Decanter Platinum 2016 u kategoriji najboljih bijelih vina iz Hrvatske iznad 15 €



Opis vina:

Vino zlatno žute do jantarne boje, intenzivnog i bogatog mirisa na ružu s nježnim mednim notama karakterističnim za predikatna vina. Ovo plemenito vino punog je, harmoničnog i slatkastog okusa.

Preporuka:

Poslužuje se kao aperitiv ili digestive te uz fine deserte.

Vino za pamćenje!

Temperatura serviranja: 10-12°C



TRAMINAC IZBORNA BERBA PROSUŠENIH BOBICA



- Kategorija: vrhunsko predikatno vino • Regija: Hrvatsko Podunavlje •
- Vinogorje: Srijem • Položaj: Principovac • Sorta: 100% Traminac •
- Pakiranje: 0,375 L s čepom od prirodnog pluta

Berba: 2011

Alk. vol.: 13,5%

Kiseline: 6,1 g/l

Ostatak šećera: 134,4 g/L

Opis vina:

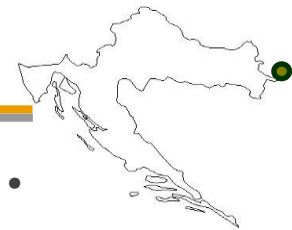
Slatko bijelo vino, proizvedeno je od pomno izabranih prosušenih bobica grožđa s viskom koncentracijom šećera. Vino je zlatno žute boje, bogatog mirisa na med i suhe groždice. Okus je pun, harmoničan, senzualan, bogat.

Preporuka: Poslužuje se kao aperitiv ili uz fine deserte.
Vino za pamćenje!

Temperatura serviranja: 10-12°C



TRAMINAC LEDENA BERBA



- Kategorija: vrhunsko predikatno vino • Regija: Hrvatsko Podunavlje •
- Vinogorje: Srijem • Položaj: Principovac • Sorta: 100% Traminac •
- Pakiranje: 0,375 L s čepom od prirodnog pluta

Berba: 2012

Alk. vol.: 13,5%

Kiseline: 5,6 g/l

Ostatak šećera: 182 g/L

Traminac Ledena berba 2007

- Vino godine 2010/2011
- 19. mjesto na listi 100 najboljih u svijetu; prema listi koju kreira Svjetsko udruženje vinskih novinara i kritičara sa sjedištem u SAD-u

Opis vina:

Vino proizvedeno od smrznutih bobica grožđa, ubranim za vrijeme najhladnijih zimskih dana, kada se bobice u smrznutom stanju beru i prerađuju. Vino je iznimne kakvoće, zlatno žute boje. Bogatog je, zaokruženog i punog okusa, u mirisu izraženih mednih nota.

Preporuka:

Poslužuje se kao aperitiv, uz fine deserte.

Temperatura serviranja: 10-12°C





Vino je doživljaj!

Vino spaja udaljenosti, pomiruje različitosti
i

poštuje istinu!

Autor Karmela Tancabzel

*Zahvaljujemo na pažnji!
Vaši Iločki podrumi*

Uživajte u njima!
Živjeli!



Vina izvorno punjena na posjedu!

Bugus

uvoznik/distributer Iločkih podruma za BiH

Adresa i broj: ul. Fra Grge Martića 78

Grad: Kreševo

Država: BiH

Tel/Fax: +387 30 806 017

Mob: +387 63 718 332

+ 387 63 718 322

E-mail: bugus.kresevo@gmail.com

ILOČKI
PODRUMI

