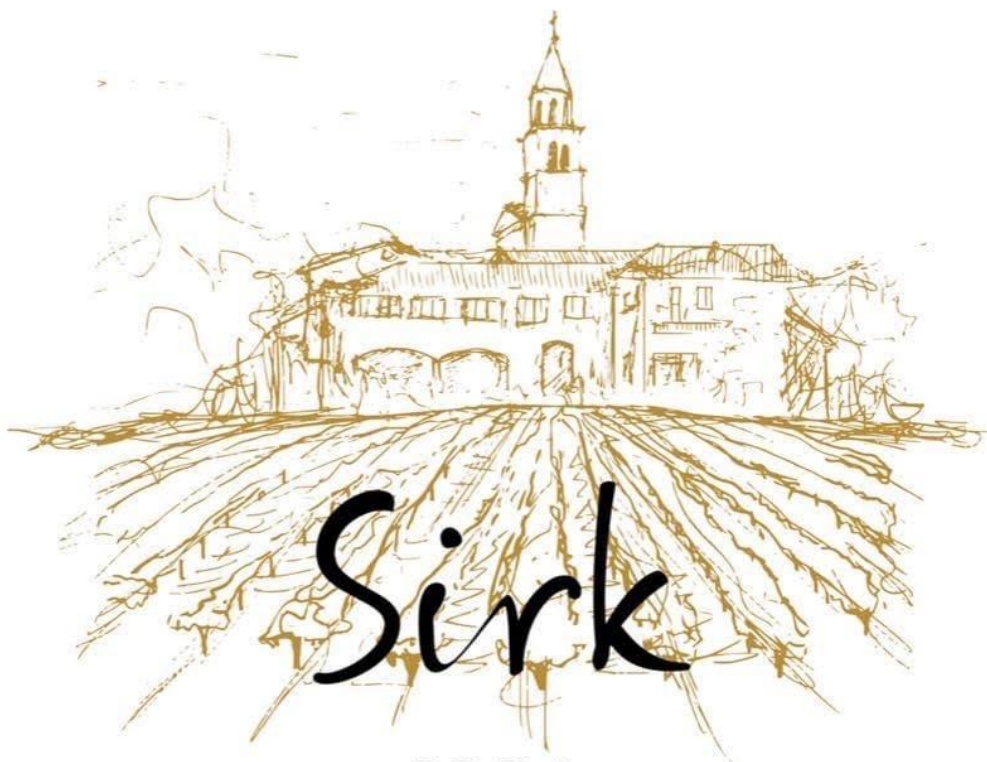


VINA MARKO SIRK

TEHNIČNI LIST VIN



BRDA

BILJANA / SLOVENIJA

Marko Sirk

Biljana 21, 5212 Dobrovo

Slovenija

Tel: +386 40 612 879

e-mail: info@sirkwine.si

SIRK

Rebula

Sortni sestav: rebula 100%

Sestava tal: lapor, peščenjak

Usmerjenost lega: vrh hriba

Pridelava: Grozdje ročno obrano v zadnjem tednu septembra 2021. Grozdje je bilo specljano in premaknjeno v prešo, kjer je bilo dve uri v stiku z jagodno kožico. Nato je sledilo prešanje grozdja pri nizkem tlaku. Po prešanju je bil mošt premaknjen do posode iz nerjavečega jekla, kjer je sledilo dekantiranje za 24ur pri 12°C, nato se je ob dodatku selekcioniranih kvasovk začela alkoholna fermentacija. Po končani fermentaciji je vino pol leta ležalo na finih drožeh vse do dneva stekleničenja.

Vonj: pikantno, cimet, zrela rumena jabolka

Okus: suho v ustih, lažjega telesa, višja mera kislin

Spajanje s hrano: suši, riba, školjke

Priporočena temperatura serviranja: 10-12°C

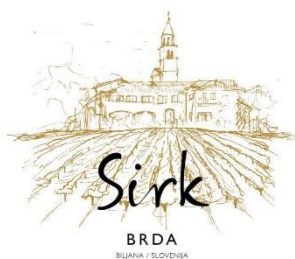
Letnik: 2021

Stekleničeno: junij 2022

Količina steklenic: 1300 x 0,75L

Alkoholna stopnja: 12,0 % vol.

Reducirajoči sladkor: SUHO



SIRK

Malvazija

Sortni sestav: malvazija 100%

Sestava tal: lapor, peščenjak

Usmerjenost lega: jug

Pridelava: Grozdje ročno obrano v prvi polovici septembra 2021. Grozdje je bilo specljano in takoj za tem stisnjeno pri nizkem tlaku. Po prešanju je bil mošt premaknjen do posode iz nerjavečega jekla, kjer je sledilo dekantiranje za 24ur pri 12°C, nato se je ob dodatku selekcioniranih kvasovk začela alkoholna fermentacija. Po končani fermentaciji je vino pol leta ležalo na finih drožeh vse do dneva stekleničenja.

Vonj: kvasne note, jabolko, limona

Okus: suho v ustih, visokih kislin, srednjega telesa

Spajanje s hrano: perutnina, riba, suhe mesnine

Priporočena temperatura serviranja: 10-12°C

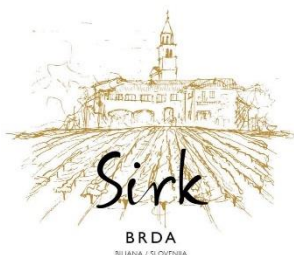
Letnik: 2021

Stekleničeno: junij 2022

Količina steklenic: 1000 x 0,75L

Alkoholna stopnja: 13,5 % vol.

Reducirajoči sladkor: SUHO



SIRK

Sauvignon

Sortni sestav: sauvignon 100%

Sestava tal: lapor ter kislta tla

Usmerjenost lega: vzhod

Pridelava: Grozdje ročno obrano v prvi polovici septembra 2021. Grozdje je bilo prešano celo, pod anaerobnimi pogoji pri nizkem tlaku.

Po prešanju je bil mošt premaknjen do posode iz nerjavečega jekla, kjer je sledilo dekantiranje za 24ur pri 12°C, nato se je ob dodatku selekcioniranih kvasovk začela alkoholna fermentacija. Po končani fermentaciji je vino pol leta ležalo na finih drožeh vse do dneva stekleničenja.

Vonj: kosmulja, zelena paprika, tudi list črnega ribeza

Okus: dokaj visoke kisline, srednje telo z živahno strukturo

Spajanje s hrano: perutnina, solata, testenine

Priporočena temperatura serviranja: 10-12°C

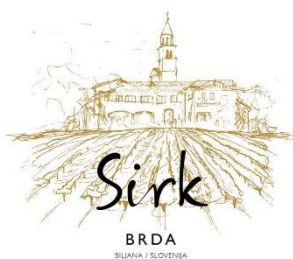
Letnik: 2021

Stekleničeno: junij 2022

Količina steklenic: 1300 x 0,75L

Alkoholna stopnja: 13,5 % vol.

Reducirajoči sladkor: SUHO



SIRK

Rdeče 2²

Sortni sestav: merlot 80%, cabernet franc 20%

Sestava tal: lapor, peščenjak

Usmerjenost lega: jug

Pridelava: Grozdje ročno obrano v zadnjem tednu septembra 2018. Grozdje je bilo specljano in takoj premaknjeno v posodo iz nerjavečega jekla. Ob pretoku so bile dodane selekcionirane kvasovke, katere so začele alkoholno fermentacijo. Mošt je bil med fermentacijo ob potapljanju klobuka v stiku z jagodno kožico 14 dni. Po končani fermentaciji je bilo vino pretočeno v rabljene hrastove barike, kjer je zorelo dve leti. Celotna količina vina je pred stekleničenjem skupaj zorela še v posodi iz nerjavečega jekla.

Vonj: črni ribez, pikantne note, čokolada, borovnica

Okus: oljnata tekstura, prijeten, zmerne kisline, dolg zaton

Spajanje s hrano: ovčjetina, žar, zrezek (steak)

Priporočena temperatura serviranja: 16-18°C

Letnik: 2018

Stekleničeno: september 2021

Količina steklenic: 2600 x 0,75L

Alkoholna stopnja: 14,0 % vol.

Reducirajoči sladkor: SUHO



SIRK

Marcus extra brut

Sortni sestav: chardonnay 70%, modri pinot 30%

Sestava tal: lapor, peščenjak

Usmerjenost lege: severovzhod

Pridelava: METHODE CLASSIQUE

Grozdje ročno obrano v drugi polovici avgusta, ob pravi tehnološki zrelosti. Prešano celo grozdje, mošt dekantirano takoj po stiskanju za 24ur pri 12°C.

Po koncu alkoholne fermentacije sledi nekaj mesečno zorenje v posodi iz nerjavečega jekla ter stekleničenje.

Ob polnitvi vina se vinu ponovno dodajo selekcionirane kvasovke za sekundarno fermentacijo, ki poteka v steklenici. Po 18 mesecih se pri postopku degožiranja odstrani odmrle kvasovke.

Vonj: skorja kruha, zeleno jabolko, medica

Okus: suho v ustih, prijetna struktura mehurčkov, kvasni zaron

Priporočena temperatura serviranja: 6-8°C

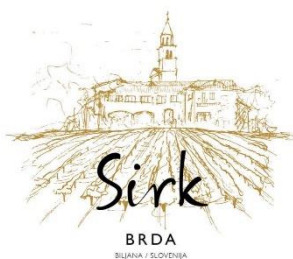
Letnik: 2021

Stekleničeno: februar 2022

Količina steklenic: 1300 x 0,75L

Alkoholna stopnja: 12,5 % vol.

Reducirajoči sladkor: EXTRA BRUT (4g/l)



SIRK

Marcus brut rosé

Sortni sestav: modri pinot 100%

Sestava tal: lapor, peščenjak

Usmerjenost lega: severovzhod

Pridelava: METHODE CLASSIQUE

Grozdje ročno obrano v drugi polovici avgusta, ob pravi tehnološki zrelosti. Prešano celo grozdje, mošt dekantirano takoj po stiskanju, za 24ur pri 12°C. Po koncu alkoholne fermentacije sledi nekaj mesečno zorenje v posodi iz nerjavečega jekla ter stekleničenje. Ob polnitvi vina se vinu ponovno dodajo selekcionirane kvasovke za sekundarno fermentacijo, ki poteka v steklenici. Po 18 mesecih se pri postopku degožiranja odstrani odmrle kvasovke.

Vonj: skorja kruha, rdeče sadje

Okus: suho v ustih, prijetna struktura mehurčkov, kvasni zaron

Priporočena temperatura serviranja: 6-8°C

Letnik: 2021

Stekleničeno: februar 2022

Količina steklenic: 1300 x 0,75L

Alkoholna stopnja: 12,5 % vol.

Reducirajoči sladkor: BRUT

