

<b>Prilog 1.</b>	<b>Specifikacija proizvoda</b>	
<b>Naziv oznake porijekla: Podgorički subregion</b> <b>Vrsta proizvoda: vino, likersko vino, pjenušavo vino</b> <b>KRATAK OPIS PROIZVODNJE</b> Proizvodnja vina u okviru subregiona Podgorica se vrši tradicionalno i uz korišćenje moderne tehnologije. Sve faze proizvodnje vina, uključujući i originalno punjenje, odnosno pakovanje, se obavljaju u granicama subregiona, na malim udaljenostima između vinograda i vinarija, što omogućava očuvanje kvaliteta i karakteristika vina i obezbeđivanje sljedljivosti i efikasnost kontrole proizvodnje vina sa oznakom porijekla. Faze proizvodnje vina sa oznakom porijekla u okviru subregiona Podgorica (berba i transport grožđa, muljanje grožđa, sulfatcija, presovanje odnosno cijeđenje, dodavanje kvasaca i upotreba enoloških sredstava, bistrenje šire, alkoholna fermentacija uz kontrolisanje i regulaciju temperature, maceracija kod obojenih vina, pretakanje, odležavanje vina, bistrenje i stabilizacija vina, filtriranje, punjenje vina u staklenu ambalažu i dr, odnosno primjena svih enoloških postupaka, enoloških sredstava, kao i upotreba opreme i sudova u proizvodnji) obezbeđuju zadržavanje kvaliteta i karakteristika vina iz subregiona Podgorica. Dozvoljeni i korišćeni enološki postupci dati su u Tabeli 1. Tabela. 1 Enološki postupci koji se primjenjuju u Podgoričkom subregionu		

R. br.	Enološki postupak / uslovi primjene <sup>(1)</sup>	Ograničenje u primjeni
1.	Provjetravanje (aeracija) ili upotreba gasovitog kiseonika (oksigenacija)	
2.	Toplotna obrada	
3.	Centrifugiranje i filtriranje sa ili bez inertnih sredstava za filtraciju	Nakon upotrebe sredstva za filtriranje, u tretiranom proizvodu ne smije biti nepoželjnih ostataka
4.	Upotreba ugljen-dioksida, argona ili azota, samostalno ili kombinovano, radi stvaranja inertne atmosfere i obrade proizvoda bez prisustva vazduha	
5.	Upotreba kvasaca za proizvodnju vina, suvog ili u suspenziji sa vinom *	
.	Upotreba jedne ili više sledećih supstanci, uz mogući dodatak mikrokristalne celuloze kao pomoćne supstance, radi podsticanja razmnožavanja kvasaca:	
	- dodavanje diamonijum-fosfata ili amonijum-sulfata *	Najviše 1 g/l (izraženo kao so) <sup>(2)</sup> ili do 0,3 g/l za sekundarnu fermentaciju pjenušavih vina
	- dodavanje amonijum-bisulfita *	Najviše 0,2 g/l (izraženo kao so) <sup>(2)</sup> , odnosno do ograničenja za sadržaj sumpor dioksida: - za mirna vina u skladu sa posebnim propisom o kvalitetu tihvina, - za likerska vina do 150 mg/l, ako je sadržaj šećera manji od 5 g/l, odnosno do 200 mg/l, ako sadržaj šećera nije manji od 5g/l, - za sva kvalitetna pjenušava vina 185 mg/l, odnosno do 235 mg/l za ostala pjenušava vina <sup>(3)</sup>
	- dodavanje autolizovanih kvasaca *	Najviše 0,6 mg/l (izraženo u tiaminu) po postupku

7.	Upotreba sumpor-dioksida, kalijum-bisulfita ili kalijum-metabisulfita, poznatog pod nazivom kalijum-disulfit ili kalijum-pirosulfid	Do ograničenja za ukupni sadržaj sumpor-dioksida u proizvodu koji se stavlja na tržište za direktnu ljudsku upotrebu: - za mirna vina u skladu sa posebnim propisom o kvalitetu tihvina, za likerska vina do 150 mg/l a koje sadržaj šećera manji od 5 g/l, odnosno do 200 mg/l ako sadržaj šećera nije manji od 5 g/l, - za sva kvalitetna pjenušava vina 185 mg/l, odnosno do 235 mg/l za ostala pjenušava vina(3)
8.	Uklanjanje sumpor-dioksida fizičkim postupcima *	
9.	Obrada ugljem za enološku upotrebu *	Najviše 100 g suvog proizvoda po hl
10.	Bistrenje jednim ili više sledećih supstanci za enološku upotrebu: – jestiviželatin, – biljni proteini iz pšenice, graška ikrompira, – ribljimjehur, – kazein ikalijum-kazeinat, – albumin izjaja, – bentonit, – silicijum-dioksid u obliku gela ili koloidnog rastvora, – kaolin, – tanin, – hitozan izolovan iz gljive <i>Aspergillusniger</i> , – hitin-glukan izolovan iz <i>Aspergillusniger</i> , – proteinski ekstraktikvasca.	Upotreba hitozana u tretiranju vina je ograničena do100 g/hl. Upotreba hitin-glukana u tretiranju vina je ograničena do 100 g/hl. Za tretiranje šire, bijelih vina i roze vina, ograničenje upotrebe proteinskih ekstrakta kvasca je do 30 g/hl, a za tretiranje crvenih vina može biti najviše do 60 g/hl.
11.	Upotreba sorbinske kiseline u obliku kalijum-sorbata	Najveća količina sorbinske kiseline u obrađenom proizvodu koji se stavlja na tržište: 200 mg/l
12.	Dokiseljavanje *	
	Upotreba: – L(+) vinskekiseline, – L jabučnekiseline, – DL jabučne kiselineili – mliječne kiseline zadokiseljavanje.	
13.	Otkiseljavanje	
	Upotreba jedne ili više sledećih supstanci za otkiseljavanje: – neutralnikalijum-tartarat, – kalijum-bikarbonat, – kalcijum-karbonat koji može da sadrži male količine dvostruke kalcijumove soli L(+) vinske i L(-) jabučne kiseline, – kalcijum-tartarat, – L(+) vinskakiselina, – homogeni preparat vinske kiseline i kalcijum- karbonata u jednakim odnosima, finomljeveni.	
14.	Upotreba preparata od ćelijskih opni kvasaca	Najviše 40 g/hl
15.	Upotreba polivinil-polipirolidona	Najviše 80 g/hl
16.	Upotreba mliječnih bakterija	
17.	Dodavanje lizozima	Najviše 500 mg/l (ako se dodaje i širi i vinu, ukupna dodata količina ne smije prelaziti 500 mg/l)

18.	Dodavanje L-askorbinske kiseline	Najveća dozvoljena količina u tako obrađenom vinu koje se stavlja na tržište: 250 mg/l <sup>(4)</sup>
19.	Upotreba jonoizmjenjivačkih smola * ( <i>samo kod šire namijenjene proizvodnji koncentrovane rektifikovane šire</i> )	
20.	Kod suvih vina, upotreba svježeg, nerazrijeđenog i zdravog taloga koji sadrži kvasce iz nedavne vinifikacije suvog vina *	Količine ne prelaze 5% zapremine obrađenog proizvoda
21.	Pjenušanje uvođenjem argona ili azota	
22.	Dodavanje ugljen-dioksida *	U slučaju mirnih vina tako obrađenih i stavljenih na tržište, maksimalni sadržaj ugljen-dioksida iznosi 3 g/l, dok nadpritisak koji uzrokuje ugljen-dioksid mora biti niži od 1 bar pri temperaturi od 20°C
23.	Dodavanje limunske kiseline za stabilizaciju vina *	Maksimalan sadržaj u tako obrađenom vinu i stavljenom na tržište: 1 g/l
24.	Dodavanje tanina *	
25.	Obrada: – bijelih i roze vinakalijum-ferocijanidom, – crvenih vina kalijum-ferocijanidom ili kalcijum- fitatom*.	U slučaju kalcijum-fitata, najviše 8 g/l
26.	Dodavanje metavinske kiseline *	Najviše 100 mg/l
27.	Upotreba gumiarabike *	
28.	Upotreba DL vinske kiseline (groždana kiselina) ili njene neutralne kalijumove soli, radi taloženja viška kalcijuma *	
29.	Radi pospješivanja taloženja tartarata, upotreba: – kalijum-bitartarata ilikalijumhidrogen-tartarata,	U slučaju kalcijum-tartarata, najviše 200 g/hl
30.	Upotreba bakar-sulfata ili bakar-citrata radi uklanjanja nedostataka u pogledu ukusa ili mirisa vina *	Najviše 1 g/hl, pod uslovom da sadržaj bakra u tako obrađenom proizvodu nije veći od 1 mg/l, sa izuzetkom likerskih vina proizvedenih od svježe nefermentisane ili malo fermentisane šire, za koje sadržaj bakra nije veći od 2mg/l
31.	Dodavanje karamelizovanog šećera radi pojačavanja boje, u skladu sa posebnim propisima kojima se uređuje primjena boja koje se koriste	
32.	Upotreba pločica čistog parafina inpregniranog alilizotijacijanom u cilju stvaranja sterilneatmosfere *	U vinu ne smije biti prisutan alilizotijacijanat utragovima
33.	Dodavanje dimetil-dikarbonata (DMDC) u cilju mikrobiološke stabilizacije*	Najviše 200 mg/l bez ostataka (rezidua) koje je moguće detektovati u vinu stavljenom na tržište
34.	Dodavanje manoproteina kvasaca kako bi se postigla stabilnost tartarata i proteina u vinu *	

35.	Obrada elektrodijalizom kako bi se postigla stabilizacija tartarata u vinu*	
36.	Upotreba ureaze za smanjenje količine uree u vinu *	
37.	Upotreba hrastove strugotine („čips“) u proizvodnji i odležavanju vina, uključujući i fermentaciju svježeg grožđa i šire * ( <i>upotreba pod posebnim uslovima</i> )	
38.	Upotreba: – kalcijum-alginataili – kalijum-alginata*	
39.	Korekcija sadržaja alkohola u vinu *	
40.	Dodavanje karboksimetil-celuloze (celuloz. gume) za stabilizaciju tartarata * ( <i>za podkategorije pjenušavih i gazirnih vina</i> )	Najviše 100 mg/l
41.	Obrada katjonskim izmjenjivačima u cilju postizanja stabilizacije tartarata u vinu *	
42.	Obrada upotrebom hitozana izolovanog iz gljive <i>Aspergillus niger</i> *	
43.	Tretiranje hitinglukanom izolovanog iz gljive <i>Aspergillus niger</i> *	
44.	Dokiseljavanje pomoću elektro-membranskog postupka*	
45.	Upotreba enzimskih preparata za enološke namjene u maceraciji, bistrenju, stabilizaciji, filtriranju i oslobađanju aromatskih prekursora grožđa prisutnih u širi i vinu*	
46.	Dokiseljavanje obradom sa katjonskim izmjenjivačima*	
47.	Smanjenje sadržaja šećera u širi kroz membranske spojnice *	
48.	Otkiseljavanje elektromembranskim postupkom	
49.	Upotreba inaktiviranih kvasaca	
50.	Upravljanje rastvorenim gasom u vinu pomoću membranskih kontaktora *	

51.	Obrada vina korišćenjem membranske tehnologije u kombinaciji sa aktivnom ugljem radi smanjenja viška 4-etilfenola i 4-etil gvajkola *	
52.	Upotreba kopolimera polivinilimidazola-polivinilpirolidona (PVI/ PVP)*	Maksimalno 500 mg/l (ukupna količina ne smije preći 500 mg/l ukoliko se dodaje i širi i vinu)
53.	Upotreba srebro-hlorida *	Maksimalno 1 g/hl i ostatak u vinu mora biti manji od 0,1 mg/l (srebro)
54.	Upotreba aktivatora malolaktičke fermentacije *	

Ostali enološki postupci definisani Uredbom Komisije (EK), br. 606/2009 i OIV regulativom

<sup>(1)</sup> Osim ako nije drugačije utvrđeno, opisani postupak ili proces može se koristiti za svježe grožđe, širu, djelimično fermentisanu širu, djelimično fermentisanu širu dobijenu od prosušenog grožđa, koncentrovanu širu, novo vino u fermentaciji (mlado vino u fermentaciji), djelimično fermentisanu širu za direktnu ljudsku potrošnju, vino, sve kategorije pjenušavih vina, polupjenušavih (biser) vina, gaziranih, slabogaziranih (gaziranih biser) vina, likerskih vina, vina dobijenih od prosušenog grožđa i vina dobijenih od prezrelog grožđa.

<sup>(2)</sup> Ove amonijumove soli se mogu koristiti u kombinaciji do ukupne granične vrijednosti 1 g/l, nedovodeći u pitanje gore navedena posebna ograničenja do 0,3 g/l ili do 0,2 g/l.

<sup>(3)</sup> Za pjenušava vina zbog klimatskih uslova u određenim godinama i u određenom vinogradarskom području može se odobriti maksimalni sadržaj ukupnog sumpor-dioksida koji je za 40 mg/l veći od propisanog.

<sup>(4)</sup> Ograničenje upotrebe iznosi 250 mg/l po postupku.

\* Enološki postupak čija je upotreba posebno uređena ili koji se odnosi samo na neke kategorije proizvoda od grožđa i vina (ne odnosi se na sve proizvode navedene u napomeni <sup>(1)</sup>).

#### Opšta ograničenja u proizvodnji vina u Podgoričkom subregionu

Prilikom proizvodnje vina u okviru subregiona Podgorica ne koriste se zakonski nedozvoljeni postupci: dodavanje vode (osim ukoliko za to postoji posebna tehnološka potreba koja je odobrena), dodavanje alkohola (osim za dobijanje šire od svježeg grožđa čije je vrenje zaustavljeno dodavanjem alkohola, likerskog vina, pjenušavog vina, vina pojačanog za destilaciju i polupjenušavog (biser) vina) i drugi postupci koji nijesu dozvoljeni zakonom kojim se uređuje oblast proizvodnje vina. Vino pojačano za destilaciju se može koristiti samo za destilaciju. Miješanje šire, odnosno kupaža vina namijenjenog proizvodnji vina sa oznakom porijekla porijeklom iz subregiona Podgorica se ne smije vršiti sa širom, odnosno vinom iz drugih vinogradarskih područja.

#### Ograničenja u proizvodnji vina sa oznakom porijekla u okviru subregiona Podgorica koja se označavaju pojedinim tradicionalnim izrazima su:

- Odležavanje najmanje tri godine bijelog ili roze vina koje se označava tradicionalnim izrazom „arhivsko” vino;
- Odležavanje najmanje 18 mjeseci u drvenim sudovima crvenog vina koje se označava tradicionalnim izrazom „rezerva”;
- Proizvodnja vina sa tradicionalnim izrazom „vino od samotoka” ili „samotok” od šire dobijene samoocijeđivanjem kljuka, bez bilo kakvog presovanja;
- Proizvodnja vina sa tradicionalnim izrazom „kasna berba” u godinama izuzetno povoljnim za gajenje vinove loze od grožđa ubranog kasnije u odnosu na uobičajno vrijeme berbe, usled čega je povećan sadržaj šećera u grožđu, odnosno širi;
- Proizvodnja vina sa tradicionalnim izrazom „probirna berba” ili „selekcija” od odabranih najkvalitetnijih grozdova u vinogradu;
- Proizvodnja vina sa tradicionalnim izrazom „odabrane bobice” ili „selekcija bobica” od odabranih najkvalitetnijih bobica grozdova u vinogradu;
- Proizvodnja vina sa tradicionalnim izrazom „suvarak” u godinama izuzetno povoljnim za gajenje vinove loze od grožđa sa plemenitim plijesnima, usled čega je povećan sadržaj šećera u grožđu, odnosno širi;
- Proizvodnja vina sa tradicionalnim izrazom „iz starog vinograda” ili „stari vinograd” od grožđa iz vinograda koji su stariji od 40 godina; i dr.

	Specifikacija proizvoda	
--	-------------------------	--

**Ograničenja po pitanju doslađivanja vina**

Doslađivanje vina namijenjenog proizvodnji vina sa oznakom porijekla u okviru subregiona Podgorica se može vršiti ukoliko se koristi: šira, koncentrovana šira i/ili rektifikovana koncentrovana šira. Sadržaj ukupnog alkohola u datom doslađenom vinu se ne smije povećati za više od 4% vol. Doslađivanje vina namijenjenog proizvodnji vina sa oznakom porijekla se vrši u okviru granica subregiona Podgorica ili u neposrednoj blizini ovog vinogradarskog područja i to u vinariji gdje se obavlja proizvodnja vina. Šira i koncentrovane šire za doslađivanje vina namijenjene proizvodnji vina sa oznakom porijekla moraju biti iz subregiona Podgorica. Doslađivanje se može vršiti isključivo u fazi proizvodnje i veleprodaje.

**Ograničenja po pitanju obogaćivanja vina**

U veoma rijetkim godinama kada se zbog loših vremenskih uslova nameće potreba obogaćivanja, za vina namijenjena proizvodnji vina sa oznakom porijekla u okviru subregiona Podgorica se može eventualno odobriti povećanje prirodne alkoholne jačine izražene zapreminom (volumenom) svježeg grožđa, šire i šire u fermentaciji, kao i novog vina u fermentaciji i vina. Povećanje prirodne alkoholne jačine izražene zapreminom (volumenom) ne smije preći 1,5% vol. U godinama sa izuzetno lošim klimatskim uslovima, na osnovu odobrenja nadležnih institucija, granica se može uz posebno odobrenje povećati za dodatnih 0,5% vol. Povećanje alkoholne jačine izražene zapreminom (volumenom) sprovodi se samo na sljedeći način: - za svježe grožđe, širu u fermentaciji ili novo vino u fermentaciji (mlado vino u fermentaciji): dodavanjem koncentrovane šire ili rektifikovane koncentrovane šire;

- za širu: dodavanjem koncentrovane šire ili rektifikovane koncentrovane šire, kao i dijelimičnim koncentrovanjem, uključujući reverzibilnu osmozu;

- za vino: isključivo dijelimičnim koncentrovanjem postupkom hlađenja.

Primjena jednog od postupaka obogaćivanja isključuje primjenu drugih kad se vino ili šira obogaćuju koncentrovanom širom ili rektifikovanom koncentrovanom širom. Dodavanje koncentrovane šire ili rektifikovane koncentrovane šire ne smije povećati početnu zapreminu kljuka, šire, šire u fermentaciji ili novog vina u fermentaciji više od 6,5%. Koncentrovanje šire ili vina podvrgnutih postupcima obogaćivanja: - ne smije smanjiti početnu zapreminu tih proizvoda više od 20% i ne smije povećati prirodnu alkoholnu jačinu tih proizvoda više od 2% vol. Postupcima obogaćivanja može se podići ukupna alkoholne jačina izražena zapreminom (volumenom) svježeg grožđa, šire, šire u fermentaciji, novog vina u fermentaciji ili vina maksimalno do 13,5% vol. Obogaćivanje se vrši u okviru granice subregiona Podgorica i to u objektu vinarije gdje se obavlja proizvodnja namijenjena proizvodnji vina sa oznakom porijekla, a proizvođači vode evidenciju o ovom enološkom postupku i te podatke upisuju u dokumentaciju koja prati transport. Obogaćivanje se može vršiti do 31. decembra u godini u kojoj je bila berba grožđa, osim kada se postupak sprovodi koncentrovanjem vina hlađenjem što može da se vrši bez vremenskog ograničenja.

**Ograničenja po pitanju dokiseljavanja i otkiseljavanja**

Svježe grožđe, šira, šira u fermentaciji, novo vino u fermentaciji (mlado vino u fermentaciji) i vino se prilikom proizvodnje namijenjene proizvodnji vina sa oznakom porijekla u okviru subregiona Podgorica mogu u izuzetnim nepovoljnim (izuzetno toplim ili hladnim) godinama podvrgnuti postupku dokiseljavanja ili eventualno otkiseljavanja (mada se u praksi ono rijetko vrši). Dokiseljavanje proizvoda namijenjenih proizvodnji vina sa oznakom porijekla u okviru subregiona Podgorica, osim vina, može se obavljati samo do granice od 1,5 g/l izraženo kao vinska kiselina ili 20 miliekvivalenata po litru. Dokiseljavanje vina namijenjenog proizvodnji vina sa oznakom porijekla u okviru subregiona Podgorica, može se obavljati samo do granice od 2,5 g/l izraženo kao vinska kiselina ili 33,3 miliekvivalenata po litru. Otkiseljavanje vina namijenjenog proizvodnji vina sa oznakom porijekla se može sprovoditi samo u izuzetnim / posebnim slučajevima uz posebni odobrenje nadležnih organizacija, i to do granice od 1 g/l izraženo kao vinska kiselina, ili 13,3 miliekvivalenata po litru. Šira namijenjena koncentrovanju i daljoj upotrebi za doslađivanje ili obogaćivanje vina namijenjenog proizvodnji vina sa oznakom porijekla se može djelimično otkiseljavati. Dokiseljavanje i otkiseljavanje se vrši u okviru granice subregiona Podgorica i to u objektu vinarije gdje se obavlja proizvodnja namijenjena proizvodnji vina sa oznakom porijekla, a proizvođači vode evidenciju o ovim enološkim postupcima i te podatke upisuju u dokumentaciju koja prati transport. Nije dopušteno istovremeno dokiseljavanje i obogaćivanje, kao ni dokiseljavanje i otkiseljavanje istog proizvoda. Enološki postupci dokiseljavanja i otkiseljavanja se sprovode najkasnije do kraja godine kada je izvršena berba grožđa, osim dokiseljavanja i otkiseljavanja vina, koje može da se sprovodi cijele godine.

**Maksimalni prinosi za proizvodnju vina sa oznakom porijekla u Podgoričkom subregionu:** 3000 – 4000 biljaka po ha max.prinos 3,5 kg/biljci odnosno 14 t/ha, preko 4000 biljaka po ha max.prinos 3 kg/biljci odnosno 15 t/ha

**Randman** Najviše 60% za bijela/roze vina i najviše 70 % za crvena vina.

**Datum najranijeg puštanja vina u promet**

- za vina sa oznakom porijekla sa navedenom metodom proizvodnje „odležalo u drvenom sudu“/“barik“/“barrique“ je 01. april druge godine u odnosu na godinu kada je obavljena berba; Barik sud je drveni sud zapremine 225 l.
- za vina sa oznakom porijekla sa dodatnom oznakom „rezerva“/“reserve“ je minimalno nakon 18 mjeseci odležavanja u drvenim sudovima i obaveznom sazrijevanjem vina najmanje 6 mjeseci u bocama;
- za vina sa oznakom porijekla koja ispred dodatne oznake „rezerva“/“reserve“ imaju deklarisan izraz „grand“ je minimalno

- nakon 24 mjeseca odležavanja u drvenim sudovima i obaveznim sazrevanjem vina najmanje 18 mjeseci u bocama;
- za vina sa oznakom porijekla sa dodatnom oznakom "mlado vino" je 15. novembar godine kada je obavljena berba;
  - za sva ostala vina sa oznakom porijekla je 15. mart naredne godine u odnosu na godinu kada je berba obavljena.

#### **KARAKTERISTIKE VINA PODGORIČKOG SUBREGIONA**

**Podgorički subregion Krstač** tip vina gdje najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Krstač, uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za subregion Podgorica. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Krstač je mirno bijelo suvo vino sa pretežno umjereno nižim do srednjim (umjerenim) sadržajem alkohola. Pretežno je optimalno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom srednjim (umjerenim) do umjereno višim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom srednjom (umjerenom) gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno umjerenim do umjereno višim sadržajem ekstrakta. Osnovne karakteristike: umjereno-viši sadržaj stvarnog alkohola ~ 12,80 % vol (od min. 10,00 do maks. 13,50); umjereno-viši sadržaj ukupnih kiselina ~ 6,35 g/l (od min. 4,50 do maks. 8,50); sadržaj neprevrelog šećera g/l suvo ~ 1,50 g/l (maks. do 4,00 g/l); ukupni ekstrakt bez šećera umjeren ~ 20,00 g/l (od min. 15,00). Senzorne osobine: Vino je kristalno bistro, svijetlo zlatno žute boje sa zelenkastim odsjajem. Srednje punog do punog ukusa sa karakterističnim sortnim aromama breskve, kruške i tonovima cvijeća.

**Podgorički subregion Žižak** tip vina gdje najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Žižak uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za subregion Podgorica. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorica Žižak je mirno bijelo suvo vino sa pretežno srednjim (umjerenim) sadržajem alkohola. Pretežno je umjereno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom veoma visokim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom srednjom (umjerenom) gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno višim sadržajem ekstrakta. Osnovne karakteristike: umjereno-viši sadržaj stvarnog alkohola ~ 12,60 % vol (od min. 12,00 do maks. 14,50); sadržaj ukupnih kiselina umjereni sadržaj ~ 6,00 g/l (od min. 4,50 do maks. 8,50); - Slast /sadržaj neprevrelog šećera suvo ~ 1,50 g/l (maks. do 4,00 g/l); ukupni ekstrakt bez šećera umjeren ~ 20,00 g/l (od min. 15,00). Senzorne osobine: Vino je kristalno bistro, svijetlo žute boje sa zelenkastim odsjajem, sortnog mirisa, srednje punog do punog ukusa i dobre ravnoteže sa uglavnom živahnim kiselinama.

**Podgorički subregion Šardone (Chardonnay)** tip vina gdje najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Šardone (Chardonnay), uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za subregion Podgorica. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorica Šardone (Chardonnay) je mirno bijelo suvo vino sa pretežno umjereno višim sadržajem alkohola. Pretežno je optimalno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom višim do visokim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom srednjom (umjerenom) gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno višim sadržajem ekstrakta. Osnovne karakteristike: umjereno-viši sadržaj stvarnog alkohola ~ 13,50 % vol (od min. 12,00 do maks. 15,00); sadržaj ukupnih kiselina umjereno-viši sadržaj ~ 6,32 g/l (od min. 4,50 do maks. 8,50); sadržaj neprevrelog šećera suvo ~ 1,50 g/l (maks. do 4,00 g/l); ukupni ekstrakt bez šećera umjeren ~ 20,00 g/l (od min. 15,00). Senzorne osobine: Vino je kristalno bistro, svijetlo žute (sa eventualno zelenkastom nijansom) do slamnasto žute boje, srednje punog do punog ukusa. Karakteriše ga svježina ukomponovana uglavnom sa voćnim karakterom aromama zelene kruške i tropskog voća. Na ukusu harmonično, sa voćnim kiselinama koje mu daju izrazitu svježinu. Za vino odležalo u drvetu karakteristični su tonovi vanile, marcipana i badema.

**Podgorički subregion Šardone (Chardonnay) poluslatko** tip vina gdje najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Šardone (Chardonnay) uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za subregion Podgorica. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorica Šardone (Chardonnay) poluslatko je mirno bijelo poluslatko vino sa pretežno srednjim (umjerenim) sadržajem alkohola. Pretežno je optimalno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom umjereno višim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom veoma visokom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno veoma visokim sadržajem ekstrakta. Osnovne karakteristike: umjereno-viši sadržaj stvarnog alkohola ~ 13,00 % vol (od min. 12,00 do maks. 15,00); sadržaj ukupnih kiselina umjereno-viši sadržaj ~ 6,00 g/l (od min. 4,50 do maks. 8,50); sadržaj neprevrelog šećera suvo ~ 20,58 g/l (min. 12,00 g/l do max. 45 g/l); ukupni ekstrakt bez šećera viši ~ 43,00 g/l (od min. 15,00). Senzorne osobine: Vino je kristalno bistro, svijetlo žute do slamnasto žute boje, punog ukusa. Karakteriše ga uglavnom voćni karakter aroma zelene kruške i tropskog voća.

**Podgorički subregion Sovinjon (Sauvignon)** tip vina gdje najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Sovinjon (Sauvignon Blanc) uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za subregion Podgorica. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorica Sovinjon (Sauvignon) je mirno bijelo suvo vino sa pretežno umjereno višim sadržajem alkohola. Pretežno je umjereno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom umjereno višim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom srednjom (umjerenom) gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno umjereno višim sadržajem ekstrakta. Osnovne karakteristike: umjereno-viši sadržaj stvarnog alkohola ~ 13,00 % vol (od min. 12,00 do maks. 14,50);

sadržaj ukupnih kiselina umjereno-viši sadržaj ~ 6,38 g/l (od min. 4,50 do maks. 8,50); sadržaj neprevrelog šećera suvo ~ 1,50 g/l (maks. do 4,00 g/l); ukupni ekstrakt bez šećera umjeren ~ 21,00 g/l (od min. 15,00). Senzorne osobine: Vino je kristalno bistro, slameno žute boje sa zelenkastim prelivima, mirisom i ukusom podsjeća na zelenu papriku i zovin cvijet, sa notama začinskog bilja. Vino je skladno, puno, lijepo zaokruženo i veoma osvježavajuće, sa finim mineralim i citrusnim tonovima u završnici.

**Podgorički subregion Pino bijeli (Pinot Blanc)** – tip vina koje potiče 85 % od grožđa sorte Pino bijeli (Pinot Blanc) uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za subregion Podgorica. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorica Pinot blanc suvo je mirno bijelo uglavnom sa pretežno srednjim (umjerenim) sadržajem alkohola. Pretežno je umjereno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom umjereno višim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno nižom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno višim sadržajem ekstrakta. Osnovne karakteristike: viši sadržaj stvarnog alkohola ~ 14,20 % vol (od min. 12,50 do maks. 15,00); sadržaj ukupnih kiselina: umjereno-viši sadržaj ~ 6,40 g/l (od min. 4,50 do maks. 8,50); sadržaj neprevrelog šećera suvo ~ 1,50 g/l (maks. do 4,00 g/l); ukupni ekstrakt bez šećera umjeren ~ 21,00 g/l (od min. 15,00). Senzorne osobine: Vino je kristalno bistro, svijetlo žute boje sa zelenkastim odsjajem, sa prefinjenim voćnim aromama citrusa i ananasa.

**Podgorički subregion Malvazija** tip vina gdje najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Malvazija, uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za subregion Podgorica. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorica Malvazija je mirno bijelo suvo vino sa pretežno srednjim (umjerenim) sadržajem alkohola. Pretežno je umjereno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom veoma visokim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom srednjom (umjerenom) gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno umjereno višim sadržajem ekstrakta. Osnovne karakteristike: umjereno-viši sadržaj stvarnog alkohola ~ 12,60 % vol (od min. 12,00 do maks. 14,50); sadržaj ukupnih kiselina umjereni sadržaj ~ 6,00 g/l (od min. 4,50 do maks. 8,50); sadržaj neprevrelog šećera suvo ~ 1,50 g/l (maks. do 4,00 g/l); ukupni ekstrakt bez šećera umjeren ~ 20,00 g/l (od min. 15,00). Senzorne osobine: Vino je kristalno bistro, svijetlo zlatno žute boje. Vino je muskantno sa intenzivnom aromom cvijeta zove i bagrema, tropskog i citrusnog voća.

**Podgorički subregion Rajnski rizling (Riesling)** tip vina gdje najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Rajnski rizling (Riesling), uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za subregion Podgorica. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorica Rajnski rizling (Riesling) je mirno bijelo suvo vino sa pretežno srednjim (umjerenim) sadržajem alkohola. Pretežno je umjereno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom umjerenim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom srednjom (umjerenom) gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno umjereno višim sadržajem ekstrakta. Osnovne karakteristike: sadržaj stvarnog alkohola ~ 12,50 % vol (od min. 12,50 do maks. 15,00); sadržaj ukupnih kiselina: umjereno ~ 5,47 g/l (od min. 4,50 do maks. 8,50); sadržaj neprevrelog šećera suvo ~ 1,67 g/l (maks. do 4,00 g/l); ukupni ekstrakt bez šećera umjeren ~ 21,00 g/l (od min. 15,00). Vino je kristalno bistro, svijetlo žute boje sa zelenkastim odsjajem, sa prefinjenim voćnim aromama marelice, breskve, pa čak i ruže. Ukus idealan odnos šećera i kiselina.

**Podgorički subregion Šardone (Chardonnay) – Sovinjon Blan (Sauvignon Blanc)** tip vina gdje oko 80% vina potiče od grožđa sorte Šardone (Chardonnay), a 20% sorte Sovinjon Blan (Sauvignon Blanc). Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorica Šardone (Chardonnay)-Sovinjon (Sauvignon) je mirno bijelo suvo vino sa pretežno umjereno višim sadržajem alkohola. Pretežno je umjereno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom visokim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno višim gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno umjerenim sadržajem ekstrakta. Osnovne karakteristike: umjereno-viši sadržaj stvarnog alkohola ~ 14,00 % vol (od min. 12,50 do maks. 15,00); sadržaj ukupnih kiselina umjereno-viši sadržaj ~ 6,30 g/l (od min. 4,50 do maks. 7,80); sadržaj neprevrelog šećera suvo ~ 1,50 g/l (maks. do 4 g/l); ukupni ekstrakt bez šećera umjeren ~ 21,00 g/l (od min. 15,00). Senzorne osobine: Vino je kristalno bistro, svijetlo žute boje sa zelenkastim odsjajem, prefinjene voćne arome citrusa i ananasa, na ukusu izbalansirano, mekano i kompleksno, sa dugom završnicom.

**Podgorički subregion Krstač - Šardone (Chardonnay)** tip vina gdje najmanje 50% vina potiče od grožđa sorte Krstač, a više od 15% vina potiče od grožđa sorte Šardone (Chardonnay). Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorica Krstač-Šardone (Chardonnay) je mirno bijelo suvo sa pretežno umjereno višim sadržajem alkohola. Pretežno je umjereno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom visokim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno nižom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno umjerenim sadržajem ekstrakta. Osnovne karakteristike: umjereni sadržaj stvarnog alkohola ~ 12,50 % vol (od min. 12,00 do maks. 14,00); sadržaj ukupnih kiselina umjereno-viši sadržaj ~ 6,2 g/l (od min. 4,50 do maks. 8,50); sadržaj neprevrelog šećera suvo ~ 1,50 g/l (maks. do 4,00 g/l); ukupni ekstrakt bez šećera umjeren ~ 20,00 g/l (od min. 15,00). Senzorne osobine: Vino je kristalno bistro, svijetlo žute (sa eventualno zelenkastom nijansom) do slavnasto žute boje, srednje punog do punog ukusa. Karakteriše ga svježina ukomponovana uglavnom sa voćnim karakterom aromama zelene kruške i



tropskog voća.

**Podgorički subregion Krstač - Šardone (Chardonnay) - Rkaciteli** tip vina gdje najmanje 50% vina potiče od grožđa sorte Krstač, 25% vina potiče od grožđa sorte Šardone (Chardonnay) i 25 % od sorte Rkaciteli. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorica Krstač-Šardone (Chardonnay) - Rkaciteli je mirno bijelo poluslatko vino sa pretežno umjerenim sadržajem alkohola. Pretežno je umjerenom kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom visokim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjerenom nižom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno umjerenim sadržajem ekstrakta. Osnovne karakteristike: umjereni sadržaj stvarnog alkohola ~ 11,50 % vol (od min. 11,00 do maks. 14,00); sadržaj ukupnih kiselina umjerenom-viši sadržaj ~ 5,00 g/l: (od min. 4,50 do maks. 8,50); sadržaj neprevrelog šećera poluslatko ~ 18,00 g/l (min 12 do max 45 g/l); ukupni ekstrakt bez šećera umjeren ~ 18,00 g/l (od min. 15,00). Senzorne osobine: Vino je svijetlo žute boje sa sortnom, lijepo izraženom aromom tropskog voća, lagane strukture što ga čini pitkim i svježim na ukusu.

**Podgorički subregion Šardone (Chardonnay) – Župljanka - Smederevka** tip vina gdje najmanje 50% vina potiče od grožđa sorte Šardone (Chardonnay), uz mogućnost da ostali dio vina potiče od grožđa sorte Župljanka do 30 % i do 20 % sorte Smederevka. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorica Šardone (Chardonnay) - Župljanka-Smederevka je mirno bijelo suvo vino sa pretežno umjerenom višim sadržajem alkohola. Pretežno je optimalno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom umjerenom višim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom srednjom (umjerenom) gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno višim sadržajem ekstrakta. Osnovne karakteristike: umjereni sadržaj stvarnog alkohola ~ 12,20 % vol (od min. 11,00 do maks. 14,00); sadržaj ukupnih kiselina umjerenom sadržaj ~ 5,8 g/l: (od min. 4,50 do maks. 8,50); sadržaj neprevrelog šećera suvo ~ 1,50 g/l (maks. do 4,00 g/l); ukupni ekstrakt bez šećera umjeren ~ 18,80 g/l (od min. 15,00). Vino je svijetlo žute boje sa sortnom, lijepo izraženom voćnom aromom, lagane strukture što ga čini pitkim i svježim na ukusu.

**Podgorički subregion Pino Blan (Pinot Blanc)– Sovinjon Blan (Sauvignon Blanc) – Šardone (Chardonnay)** tip vina gdje 35% vina potiče od grožđa sorte Pino bijeli (Pinot Blanc), 35% od sorte Sovinjon (Sauvignon) i 30% sorte Šardone (Chardonnay). Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorički subregion Pino bijeli (Pinot Blanc) - Sovinjon (Sauvignon)- Šardone (Chardonnay) je mirno bijelo suvo sa pretežno umjerenom višim sadržajem alkohola. Pretežno je umjerenom kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom višim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom srednjom (umjerenom) gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno umjerenim sadržajem ekstrakta. Osnovne karakteristike viši sadržaj stvarnog alkohola ~ 14,00 % vol (od min. 12,50 do maks. 15,00); sadržaj ukupnih kiselina umjerenom-viši sadržaj ~ 6,68 g/l (od min. 4,50 do maks. 8,50); sadržaj neprevrelog šećera suvo ~ 1,50 g/l (maks. do 4,00 g/l); ukupni ekstrakt bez šećera umjeren ~ 23,00 g/l (od min. 15,00). Senzorne osobine: Vino je kristalno bistro, svijetlo žute boje sa zelenkastim odsjajem. Miris kompleksan, razvijen, zreo, voćnog karaktera. Breskve, citrusi, ananas, med i mineralnost – čine skladan aromatski okvir.

**Podgorički subregion Muskat bijeli – Vionje (Viogner) – Sovinjon (Sauvignon) – Šardone (Chardonnay) –** tip vina gdje 50% vina potiče od grožđa sorte Muskat bijeli, po 15% od sorti Vionje (Viogner) – Sovinjon (Sauvignon) – Šardone (Chardonnay) i 5% ostale rejonirane bijele sorte. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorički subregion Muskat bijeli – Vionje (Viogner) – Sovinjon (Sauvignon) – Šardone (Chardonnay) je mirno bijelo suvo vino sa pretežno umjerenom višim sadržajem alkohola. Pretežno je umjerenom kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom višim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom srednjom (umjerenom) gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno umjerenim sadržajem ekstrakta. Osnovne karakteristike: umjerenom-viši sadržaj stvarnog alkohola ~ 13,20 % vol (od min. 12,00 do maks. 14,50); sadržaj ukupnih kiselina umjereni sadržaj ~ 6,00 g/l (od min. 4,50 do maks. 8,50); sadržaj neprevrelog šećera suvo ~ 1,50 g/l (maks. do 4,00 g/l); ukupni ekstrakt bez šećera umjeren ~ 20,00 g/l (od min. 15,00). Senzorne osobine: Vino je kristalno bistro, svijetlo zlatno žute boje. Vino je muskantno sa intenzivnom aromom cvijeća i tropskog voća.

**Podgorički subregion roze Kabernet Sovinjon (Cabernet Sauvignon)** tip vina gdje najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Kaberne Sovinjon (Cabernet sauvignon) uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za subregion Podgorica. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorički subregion roze Kaberne Sovinjon (Cabernet Sauvignon) je mirno roze suvo vino sa pretežno umjerenom višim sadržajem alkohola. Pretežno je sa uglavnom višim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjerenom višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno višim sadržajem ekstrakta. Umjeren sadržaj alkohola ~ 12,85 % vol (od min 12,00 do 14,50); sadržaj ukupnih kiselina umjeren sadržaj ~ 6,00 g/l (od min 4,50 do 8,50); sadržaj neprevrelog šećera suvo ~ 1,50 g/l (max do 4,00 g/l); ekstrakt bez šećera umjeren 19,80 g/l (min 16,00). Senzorne osobine: Lepršavo i elegantno suvo vino, ružičaste boje sa odsjajem kristalne bistrine. Intenzivnog je mirisa maline, ribizle i divlje ruže. Ukus je mekan i harmoničan. Kiseline su blage, voćne i ostavljaju utisak prijatne svježine, dok svilenkasta tekstura naglašava osećaj mekoće i slasti, koja podsjeća na ratluk od ruža.

**Podgorički subregion roze Marselan** tip vina gdje najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Marselan uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za

subregion Podgorica. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorica roze Marselan je mirno roze suvo vino sa pretežno umjereno višim sadržajem alkohola. Pretežno je optimalno kiselo po pitanju pH, sa uglavnom srednjim (umjerenim) sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom srednjom (umjerenom) gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno umjereno višim sadržajem ekstrakta. Umjereno višim sadržaj alkohola ~ 13,50 % vol (od min 12,00 do 15,00); sadžaj ukupnih kiselina umjeren sadržaj ~ 6,50 g/l (od min 4,50 do 8,50); sadržaj neprovrelog šećera suvo ~ 1,50 g/l (max do 4,00 g/l); ekstrakt bez šećera umjeren 19,80 g/l (min 16,00). Elegantno suvo vino, mekanog i harmoničnog ukusa. Kiseline su živahne, voćne i ostavljaju utisak prijatne svježine. U završnici dugo ostaje osvježavajući sortni ukus.

**Podgorički subregion roze Marselan - Kaberne Sovinjon (Cabernet Sauvignon)** tip vina gdje najmanje 50% vina potiče od grožđa sorte Marselan, a više od 15% vina potiče od grožđa sorte Kaberne Sovinjon (Cabernet sauvignon). Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorički subregion roze Marselan – Kaberne Sovinjon (Cabernet Sauvignon) je mirno roze suvo sa pretežno umjereno višim sadržajem alkohola. Pretežno je optimalno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom umjereno nižim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom visokom (specifičnom težinom) i sa pretežno veoma visokim sadržajem ekstrakta. Osnovne karakteristike: umjeren sadržaj alkohola ~ 13,5 % vol (od min 12,00 do 14,50); sadžaj ukupnih kiselina umjeren sadržaj ~ 6,00 g/l (od min 4,50 do 8,50); sadržaj neprovrelog šećera suvo ~ 1,50 g/l (max do 4,00 g/l); ekstrakt bez šećera umjeren 20,00 g/l (min 16,00). Senzorne osobine: Elegantno suvo vino, ružičaste boje. Intenzivnog je mirisa ribizle i divlje ruže. Ukus je harmoničan. Kiseline su živahne, voćne i ostavljaju utisak prijatne svježine, tekstura naglašava osećaj mekoće i slasti.

**Podgorički subregion roze Muskat Hamburg (Muscat Hamburg)** tip vina gdje najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Muskat Hamburg (Muscat Hambourg) uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za subregion Podgorica. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorica roze Muskat Hamburg (Muscat Hambourg) je mirno roze suvo vino sa pretežno umjereno višim sadržajem alkohola. Pretežno je umjereno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom umjereno višim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjerenom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno umjereno višim sadržajem ekstrakta. Umjereno višim sadržaj alkohola ~ 13,12 % vol (od min 12,00 do 15,00); sadžaj ukupnih kiselina umjeren sadržaj ~ 5,65 g/l (od min 4,50 do 8,50); sadržaj neprovrelog šećera suvo ~ 3,50 g/l (max do 4,00 g/l); ekstrakt bez šećera umjeren 22,00 g/l (min 16,00). Kristalno svijetla roze boja. Miris i ukus muskatni, voćni, cvijetni sa elemntima divlje ruže.

**Podgorički subregion roze Sirah (Syrah)** tip vina gdje najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Sirah (Syrah) uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za subregion Podgorica. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorički subregion roze Sirah (Syrah) je mirno roze suvo vino sa pretežno umjereno višim sadržajem alkohola. Pretežno je umjereno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom umjereno višim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjerenom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno umjereno višim sadržajem ekstrakta. Umjereno višim sadržaj alkohola ~ 13,70 % vol (od min 12,00 do 15,00); sadžaj ukupnih kiselina umjeren sadržaj ~ 6,15 g/l (od min 4,50 do 8,50); sadržaj neprovrelog šećera suvo ~ 2,50 g/l (max do 4,00 g/l); ekstrakt bez šećera umjeren 21,00 g/l (min 16,00). Kristalno svijetla roze boja. Odlikuje svježinom i bogatim voćnim karakterom u kojem dominiraju note šumskog voća, naročito jagode, kao i ruže i karanfila. Na ukusu se prelamaju voćni i blago cvjetni karakteri sa mineralnošću i prijatnom svježinom.

**Podgorički subregion roze Sandoveze (Sangiovese) - Moltepulčano (Montepulciano)** tip vina gdje najmanje 50% vina potiče od grožđa sorte Sandoveze (Sangiovese), 40% potiče od sorte Moltepućano (Montepulciano) dok je 10% ostale rejonirane sorte. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorica roze Sandoveze (Sangiovese) - Moltepulčano (Montepulciano) je mirno roze suvo vino sa pretežno umjereno višim sadržajem alkohola. Pretežno je umjereno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom umjereno višim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjerenom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno umjereno višim sadržajem ekstrakta. Umjereno višim sadržaj alkohola ~ 12,70 % vol (od min 12,00 do 15,00); sadžaj ukupnih kiselina umjeren sadržaj ~ 6,22 g/l (od min 4,50 do 8,50); sadržaj neprovrelog šećera suvo ~ 2,09 g/l (max do 4,00 g/l); ekstrakt bez šećera umjeren 22,00 g/l (min 16,00). Vino je svijetlo roze boje. Miris voćni sa aromama jagode i zrele lubenice. Ukus je pun i postojan.

**Podgorički subregion roze Kaberne sovinjon (Cabernet sauvignon) – Grenadž (Grenache)** tip vina gdje najmanje 50% vina potiče od grožđa sorte Vranac, a više od 15% vina potiče od grožđa sorte Grenadž (Grenache). Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorica roze Vranac – Grenadž (Grenache) je mirno roze suvo sa pretežno srednjim (umjerenim) sadržajem alkohola. Pretežno je optimalno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom umjereno nižim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom visokom (specifičnom težinom) i sa pretežno veoma visokim sadržajem ekstrakta. Umjeren sadržaj alkohola ~ 13,00 % vol (od min 12,00 do 14,50); sadžaj ukupnih kiselina umjeren sadržaj ~ 6,00 g/l (od min 4,50 do 8,50); sadržaj neprovrelog šećera suvo ~ 1,50 g/l (max do 4,00 g/l); ekstrakt bez šećera umjeren 20,00 g/l (min 16,00). Lepršavo, elegantno suvo vino, mekanog i harmoničnog

ukusa. Kiseline su blage, voćne i ostavljaju utisak prijatne svježine. U završnici dugo ostaje osvježavajući ukus.

**Podgorički subregion roze Vranac – Grenadž (Grenache) poluslatko** tip vina gdje najmanje 50% vina potiče od grožđa sorte Vranac, a više od 15% vina potiče od grožđa sorte Grenadž (Grenache). Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorica roze Vranac – Grenadž (Grenache) poluslatko je mirno roze poluslatko vino sa pretežno umjereno nižim sadržajem alkohola. Pretežno je optimalno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom umjereno nižim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom visoko gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno veoma visokim sadržajem ekstrakta. Umjeren sadržaj alkohola ~ 12,50 % vol (od min 12,00 do 14,50); sadržaj ukupnih kiselina umjeren sadržaj ~ 6,00 g/l (od min 4,50 do 8,50); sadržaj neprovrelog šećera poluslatko ~ 15,00 g/l (min 12 do max 45 g/l); ekstrakt bez šećera umjeren 20,00 g/l (min 16,00). Elegantno poluslatko vino, mekanog i harmoničnog ukusa. Kiseline su blage, voćne i ostavljaju utisak prijatne svježine.

**Podgorički subregion Vranac** tip vina gdje najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Vranac uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti sa obojenom pokožicom bobica sorti rejoniranih za proizvodnju vina za subregion Podgorica. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorički subregion Vranac je mirno crveno suvo vino sa pretežno umjereno višim sadržajem alkohola. Pretežno je optimalno kiselo vino po pitanju pH, sa srednjim (umjerenim) do umjereno višim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno višom gustinom (specifičnom težinom) i sa visokim do veoma visokim sadržajem ekstrakta.

Osnovne karakteristike viši sadržaj alkohola ~ 14,00 (od min. 11,00 do maks. 15,00); sadržaj ukupnih kiselina srednji sadržaj ~ 5,90 g/l (od min. 4,50 do maks. 7,50); sadržaj neprovrelog šećera (g/l): suvo ~ 1,50 (maks. do 4,00 g/l); ekstrakt bez šećera umjeren 25,92 g/l (min. 18,00). Senzorne osobine: Tamno crvene rubin boje sa nijansama ljubičaste. Na ukusu i mirisu podsjeća na zrele višnje i šumsko voće sa vanilskim tonovima koji ostavljaju naknadni ukus punoće i topline. Prijatne oporosti koja mu daje mogućnost odležavanja i sazrijevanja. Kod vina koje je odležavalo u drvenim sudovima izražena je aroma na nagorjelu hrastovinu, a u finišu nijanse karamela, kafe, čokolade i slatkog korjena. Vino koje je odležavalo u barik buradima (zapremina 225 l) je višeslojnog mirisa crnog voća, crne ribizle, kupine podržanog tonovima čokolade, karamela i sladića. Na ukusu kompleksno, puno voćnih tonova višnje, suve šljive, kremaste čokolade i karamela. Ekstraktivno, sa intenzivnom završnicom i dobro integrisanom hrastovinom.

**Podgorički subregion Vranac posebna maceracija i vinifikacija** tip vina gdje najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Vranac uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti sa obojenom pokožicom bobica grozda rejoniranih za proizvodnju vina za subregion Podgorica. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorički subregion Vranac posebna maceracija i vinifikacija je mirno crveno suvo vino sa pretežno umjereno višim sadržajem alkohola. Pretežno je optimalno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom umjereno nižim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno visokim sadržajem ekstrakta. Umjeren viši sadržaj alkohola ~ 14,00 (od min. 13,00 do maks. 15,00); sadržaj ukupnih kiselina umjeren sadržaj ~ 5,70 g/l (od min. 4,50 do maks. 8,00); sadržaj neprovrelog šećera suvo ~ 1,50 g/l (maks. do 4,00 g/l); ekstrakt bez šećera umjeren 26,62 g/l (min. 18,00). Senzorne osobine: Tamno crvene boje sa ljubičastim odsjajem. Mirisa je tipično sortnog sa ugodno razvijenom voćnom aromom borovnice, trešnje, šumskog voća, dok se u pozadini prepliću tonovi trešanja, suvog začinskog bilja i kafe. Tanini su primjetni, ali utkani u mekano, glatko tkanje ukusa, nalik crnoj čokoladi. Ukus pun, harmoničan i uravnotežen.

**Podgorički subregion Kratošija** tip vina gdje najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Kratošija uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti sa obojenom pokožicom bobica grozda rejoniranih za proizvodnju vina za subregion Podgorica. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorica Kratošija je mirno crveno suvo vino sa pretežno višim sadržajem alkohola. Pretežno je optimalno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom srednjim (umjerenim) sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno veoma visokim sadržajem ekstrakta. Umjeren viši sadržaj alkohola ~ 13,50 %vol (od min 12,00 do 17,00); sadržaj ukupnih kiselina srednji sadržaj ~ 6,23 g/l (od min 4,50 do 8,00); sadržaj neprovrelog šećera (g/l): suvo ~ 1,50 (max do 4,00 g/l); ekstrakt bez šećera umjeren 22,92 g/l (min 18,00). Senzorne osobine: Intenzivne tamno crvene boje. Vino je prijatnog, harmoničnog i specifičnog sortnog ukusa i mirisa. Kod vina koje je odležavalo u drvenim sudovima izražena je aroma na nagorjelu hrastovinu, a u finišu nijanse zrele višnje i suvih šljiva.

**Podgorički subregion Čubrica** tip vina gdje najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Čubrica uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti sa obojenom pokožicom bobica grozda rejoniranih za proizvodnju vina za subregion Podgorica. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorica Čubrica je mirno crveno suvo vino sa pretežno višim sadržajem alkohola. Pretežno je optimalno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom srednjim (umjerenim) sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno veoma visokim sadržajem ekstrakta. Umjeren viši sadržaj alkohola ~ 13,00 %vol (od min 12,00 do 15,00); sadržaj ukupnih kiselina srednji sadržaj ~ 5,90 g/l (od min 4,50 do 8,00); sadržaj neprovrelog šećera

(g/l): suvo ~ 1,50 (max do 4,00 g/l); ekstrakt bez šećera umjeren 21,76 g/l (min 18,00). Senzorne osobine: Intenzivne tamno crvene boje. Vino je prijatnog, harmoničnog i specifičnog sortnog ukusa i mirisa. Kod vina koje je odležavalo u drvenim sudovima izražena je aroma na nagorjelu hrastovinu, a u finišu nijanse zrele višnje i suvih šljiva.

**Podgorički subregion Merlo (Merlot)** tip vina gdje najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Merlo (Merlot) uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti sa obojenom pokožicom bobica grozda rejoniranih za proizvodnju vina za subregion Podgorica. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorički subregion Merlo (Merlot) je mirno crveno suvo vino sa pretežno umjerenom višim sadržajem alkohola. Pretežno je optimalno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom srednjim (umjerenim) sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjerenom višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno visokim sadržajem ekstrakta. Umjerenom višim sadržajem alkohola ~ 13,20 % vol (od min. 12,50 do maks. 15,00); sadržaj ukupnih kiselina umjeren sadržaj ~ 5,95 g/l (od min. 4,50 do maks. 7,50); sadržaj neprovrelog šećera suvo ~ 1,50 g/l (maks. do 4,00 g/l); ekstrakt bez šećera umjeren 29,30 g/l (min 18,00). Senzorne osobine: Rubin crvene boje sa ljubičastim odsjajem. Miris je intenzivan i vrlo kompleksan, sa dominantnim notama crvenog i plavog bobičastog voća, dok su u pozadini prisutne začinske arome prosušenog bilja i prijatan miris ruže u tragovima. Na ukusu voćno, punog tijela, izbalansiranih kiselina sa sočnim taninima i voćnim karakterom. Završnica duga i sočna na crne trešnje i borovnice.

**Podgorički subregion Kaberne (Cabernet Sauvignon)** - tip vina gdje najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Kaberne Sovinjon (Cabernet Sauvignon) uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti sa obojenom pokožicom bobica grozda rejoniranih za proizvodnju vina za subregion Podgorica. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorica Kaberne Sovinjon (Cabernet Sauvignon) je mirno crveno suvo vino sa pretežno umjerenom višim sadržajem alkohola. Pretežno je optimalno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom srednjim (umjerenim) do umjerenom višim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjerenom višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno visokim sadržajem ekstrakta. Umjerenom višim sadržajem alkohola ~ 13,70 (od min. 12,50 do maks. 15,00); sadržaj ukupnih kiselina umjeren sadržaj ~ 5,98 g/l (od min 4,50 do 8,00); sadržaj neprovrelog šećera suvo ~ 1,50 g/l (max do 4,00 g/l); ekstrakt bez šećera umjeren sadržaj 28,13 g/l (min. 18,00). Senzorne osobine: Tamno crvene boje, purpurnog odsjaja. Kompleksne i prijatne arome, koja podseća na zrele trešnje i čokoladu. Vino je obogaćeno mekim taninima, koji mu daju punoću i zaokružuju prijatan, bogat i harmoničan ukus na kupinu, šljivu i crnu ribizlu, dopunjen notama eukaliptusa i bibera sa vanilinskim tonom u pozadini.

**Podgorički subregion Marselan** – tip vina gdje najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Marselan uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti sa obojenom pokožicom bobica grozda rejoniranih za proizvodnju vina za subregion Podgorica. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorički subregion Marselan je mirno crveno suvo vino sa pretežno umjerenom višim sadržajem alkohola. Pretežno je optimalno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom umjerenim do umjerenom višim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjerenom višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno visokim sadržajem ekstrakta. Višim sadržajem alkohola ~ 14,70 (od min. 12,50 do maks. 15,00); sadržaj ukupnih kiselina umjeren sadržaj ~ 5,98 g/l (od min 4,50 do 8,00); sadržaj neprovrelog šećera suvo ~ 1,50 g/l (max do 4,00 g/l); ekstrakt bez šećera umjeren sadržaj 28,13 g/l (min. 18,00). Senzorne osobine: Tamno crvene boje. Kompleksne i začinske biberaste arome. U završnici prijatni zaokruženi tanini, relativno dugo, gipko, sa aromama višanja u čokoladi i trešnje.

**Podgorički subregion Sirah (Syrah)** - tip vina gdje najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Sirah (Syrah) uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti sa obojenom pokožicom bobica grozda rejoniranih za proizvodnju vina za subregion Podgorica. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorički subregion Sirah (Syrah) je mirno crveno suvo vino sa pretežno umjerenim sadržajem alkohola. Pretežno je optimalno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom sa uglavnom umjerenim sadržajem ukupnih kiselina, sa umjerenom gustinom (specifičnom težinom) i sadržajem ekstrakta. Umjereni sadržaj alkohola ~ 12,50 % vol (od min. 12,00 do maks. 15,00); sadržaj ukupnih kiselina umjeren ~ 5,00 g/l (od min. 4,50 do maks. 8,00); sadržaj neprovrelog šećera suvo ~ 2,33 g/l (maks. do 4,00 g/l); ekstrakt bez šećera umjeren 18,80 g/l (min 18,00). Senzorne osobine: Rubin crvene boje. Na mirisu su arome crvenog i šumskog voća u kombinaciji sa ružmarinom i maslinom. Na ukusu baršunasti tanini sa voćnim, biberastim ukusom uz blagi uticaj hrasta.

**Podgorički subregion Vranac – Kratošija** tip vina gdje najmanje 50% vina potiče od grožđa sorte Vranac, a više od 15% vina potiče od grožđa sorte Kratošija. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorički subregion Vranac - Kratošija je mirno crveno suvo vino sa pretežno srednjim (umjerenim) sadržajem alkohola. Pretežno je optimalno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom srednjim (umjerenim) sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom srednjom (umjerenom) pa do višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno umjerenom višim pa do visokim sadržajem ekstrakta. Umjerenom višim sadržajem alkohola ~ 13,50 %vol (od min 12,00 do 15,00); sadržaj ukupnih kiselina srednji sadržaj ~ 6,00 g/l (od min 4,50 do 8,00); sadržaj neprovrelog šećera (g/l): suvo ~ 1,50 (max do 4,00

g/l); ekstrakt bez šećera umjeren 23,00 g/l (min 18,00). Senzorne osobine: Intenzivne tamno crvene boje. Vino je prijatnog, harmoničnog i specifičnog sortnog ukusa i mirisa. Kod vina koje je odležavalo u drvenim sudovima izražena je aroma na nagorjelu hrastovinu, a u finišu nijanse zrele višnje i suvih šljiva.

**Podgorički subregion Kabernet Sovinjon (Cabernet Sauvignon) – Merlo (Merlot)** tip vina gdje najmanje 50% vina potiče od grožđa sorte Kaberne Sovinjon (Cabernet Sauvignon), a više od 15% vina potiče od grožđa sorte Merlo (Merlot). Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorica Kaberne Sovinjon (Cabernet Sauvignon) – Merlo (Merlot) je mirno crveno suvo vino sa pretežno višim sadržajem alkohola. Pretežno je optimalno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom umjereno višim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno visokim sadržajem ekstrakta. Visoki sadržaj alkohola ~ 14,30 %vol (od min. 13,00 do maks. 15,00); sadržaj ukupnih kiselina umjereni sadržaj ~ 6,00 g/l (od min. 5,50 do maks. 7,50); sadržaj neprovrelog šećera suvo ~ 1,50 g/l (maks. do 4,00 g/l); ekstrakt bez šećera umjeren 27,42 g/l (min. 18,00 g/l). Senzorne osobine: Tamno crvene boje. Bogatog, harmoničnog i prijatnog ukusa i mirisa, sa notama suve šljive, crne ribizle, kupine i crne čokolade, a u pozadini se osjećaju začinske arome. Vino je bogato mekim taninima, koji mu daju punoću, dok ga živahne kiseline čine veoma svježim.

**Podgorički subregion Vranac - Kabernet Sovinjon (Cabernet Sauvignon) – Merlo (Merlot)** tip vina gdje oko 70% grožđa potiče od sorte Vranac, a po 15% je od sorti Kaberne Sovinjon (Cabernet Sauvignon) i Merlo (Merlot). Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorički subregion Vranac - Kaberne Sovinjon (Cabernet Sauvignon) – Merlo (Merlot) je mirno crveno suvo vino sa pretežno višim sadržajem alkohola. Pretežno je optimalno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom umjereno višim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno visokim sadržajem ekstrakta. Visoki sadržaj alkohola ~ 14,10 (od min 13,00 do 15,00); sadržaj ukupnih kiselina umjereni sadržaj ~ 6,89 g/l (od min. 5,50 do maks. 8,00); sadržaj neprovrelog šećera suvo ~ 1,50 g/l (maks. do 4,00 g/l); ekstrakt bez šećera umjeren 27,82 g/l (min. 18,00 g/l). Senzorne osobine: Tamno crvene boje. Raskošne arome zrelog šumskog voća stapaju se sa baršunastim taninima u impresivnu završnicu izuzetno harmoničnog vina sa velikim potencijalom za dalji razvoj i odležavanje. Vino je bogato i skladno, snažne strukture, sočnih tanina i gipkih kiselina. U veoma dugoj i postojanoj završnici se mogu osjetiti tonovi kupine, borovnice, brusnice i šljive, sa nijansama kafe, duvana i zemlje.

**Podgorički subregion Vranac – Merlo (Merlot) – Pti Verdo (Petit Verdot)** tip vina gdje oko 60% vina potiče od grožđa sorte Vranac, dok je po 20% od sorti Merlo (Merlot) i Pti Verdo (Petit Verdot). Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorički subregion Vranac - Merlo (Merlot) - Pti Verdo (Petit Verdot) je mirno crveno suvo vino sa pretežno višim sadržajem alkohola. Pretežno je optimalno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom visokim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno veoma visokim sadržajem ekstrakta. Visoki sadržaj alkohola ~ 14,70 %vol (od min. 13,00 do maks. 15,00); sadržaj ukupnih kiselina umjereni sadržaj ~ 5,74g/l (od min. 5,50 do maks. 8,00); sadržaj neprovrelog šećera suvo ~ 1,50g/l (maks. do 4,00 g/l); ekstrakt bez šećera umjeren 27,82g/l (min. 18,00 g/l). Senzorne osobine: Tamno crvene boje sa purpurnim odsjajem. Moderno vino, voćnog karaktera. Arome višnje, kupine i šumskog voća, a u pozadini začinski tonovi. Snažno, ekstraktivno, dobrog balansa sa mekim taninima i dugotrajnom završnicom u kojoj dominiraju arome višnje i sitnog šumskog voća, savršeno uklopljene sa tonovima hrasta.

**Podgorički subregion Merlo (Merlot) – Marselan – Pti Verdo (Petit Verdot)** tip vina gdje najmanje 60% vina potiče od grožđa sorte Merlo (Merlot), dok je oko 20% od sorte Marselan i oko 20% Pti Verdo (Petit Verdot). Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorički subregio Merlo (Merlot) – Marselan - Pti Verdo (Petit Verdot) je mirno crveno suvo vino sa pretežno višim sadržajem alkohola, sa uglavnom visokim sadržajem ukupnih kiselina, i sa pretežno veoma visokim sadržajem ekstrakta. Osnovne karakteristike sadržaj alkohola ~ 15 %vol (od min. 13,00 do maks. 15,00); sadržaj ukupnih kiselina umjereni sadržaj ~ 6,52 g/l (od min. 5,50 do maks. 8,00); sadržaj neprovrelog šećera suvo ~ 2,50g/l (maks. do 4,00 g/l); ekstrakt bez šećera umjeren 30,00g/l (min. 18,00 g/l). Crvene boje sa purpurnim odsjajem. Arome višnje, kupine i šumskog voća, a u pozadini začinski tonovi paprike i bibera. Ekstraktivno, sa zrelim taninima, punog tijela i dugotrajnom završnicom.

**Podgorički subregion Vranac – Kaberne Sovinjon (Cabernet Sauvignon) – Marselan** tip vina gdje 60% vina potiče od grožđa sorte Vranac, dok je po 20% od sorti Kaberne Sovinjon (Cabernet Sauvignon) i Marselan. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorički subregion Vranac – Kaberne Sovinjon (Cabernet Sauvignon) – Marselan je mirno crveno suvo vino sa pretežno višim sadržajem alkohola. Pretežno je optimalno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom visokim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno veoma visokim sadržajem ekstrakta. Visoki sadržaj alkohola ~ 15,00 %vol (od min. 13,00 do maks. 15,00); sadržaj ukupnih kiselina umjereni sadržaj ~ 5,50g/l (od min. 5,50 do maks. 8,00); sadržaj neprovrelog šećera suvo ~ 1,50g/l (maks. do 4,00 g/l); ekstrakt bez šećera umjeren 27,82g/l (min. 18,00 g/l). Senzorne osobine: Tamno crvene boje sa ljubičastim odsjajem. Vino voćnog karaktera. Arome višnje i šumskog voća, a u pozadini začinski tonovi paprike i bibera. Snažno, ekstraktivno, vino punog tijela i dobrog balansa sa

mekim taninima i dugotrajnom završnicom.

**Podgorički subregion Vranac – Kratošija - Kaberne Sovinjon (Cabernet Sauvignon) – Merlo (Merlot)** tip vina gdje najmanje 50% vina potiče od grožđa sorte Vranac, uz mogućnost da ostali dio vina potiče od grožđa navedenih sorti. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorički subregion Vranac - Kratošija – Kaberne Sovinjon (Cabernet Sauvignon) – Merlo (Merlot) je mirno crveno suvo vino sa pretežno umjereno višim sadržajem alkohola. Pretežno je optimalno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom umjereno višim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno višim sadržajem ekstrakta. Visoki sadržaj alkohola ~ 14,10 (od min 13,00 do 15,00); sadržaj ukupnih kiselina umjereni sadržaj ~ 6,89 g/l (od min. 4,50 do maks. 8,00); sadržaj neprovrelog šećera suvo ~ 1,50 g/l (maks. do 4,00 g/l); ekstrakt bez šećera umjeren 27,82 g/l (min. 18,00 g/l). Senzorne osobine: Tamno crvene boje. Raskošne arome zrelog šumskog voća stapaju se sa baršunastim taninima u impresivnu završnicu izuzetno harmoničnog vina sa velikim potencijalom za dalji razvoj i odležavanje. Vino je bogato i skladno, snažne strukture, sočnih tanina i gipkih kiselina.

**Podgorički subregion Vranac polusuvo** tip vina gdje najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Vranac uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti sa obojenom pokožicom bobica grozda rejoniranih za proizvodnju vina za subregion Podgorica. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorički subregion Vranac polusuvo je mirno crveno polusuvo vino sa pretežno višim sadržajem alkohola. Pretežno je optimalno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom srednjim (umjerenim) sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom veoma visokom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno veoma visokim sadržajem ekstrakta. Osnovne karakteristike umjereni sadržaj alkohola ~ 12,50 % vol (od min 12,00 do max 15,00); sadržaj ukupnih kiselina umjeren sadržaj ~ 6,30 g/l (od min 4,50 do 8,00); sadržaj neproveleg šećera polusuvo ~ 8 g/l (min 4 do max 12 g/l); ekstrakt bez šećera umjeren 22,82 g/l (min. 18,00 g/l) Ovo je vino puno na mirisu i ukusu voćno, harmonično, srednjeg tijela i prijatnog ukusa.

**Podgorički subregion Vranac – Grenaž (Grenache) poluslatko** tip vina gdje najmanje 60 % vina potiče od grožđa sorte Vranac najmanje 25% sorta Grenaž (Grenache) uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti sa obojenom pokožicom bobica grozda rejoniranih za proizvodnju vina za subregion Podgorica. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorica Vranac – Grenaž (Grenache) poluslatko je mirno crveno poluslatko vino sa pretežno umjereno nižim sadržajem alkohola. Pretežno je optimalno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom srednjim (umjerenim) sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom veoma visokom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno veoma visokim sadržajem ekstrakta. Sadržaj stvarnog alkohola (% vol): umjeren sadržaj alkohola ~ 11,60 (od min. 11,00 maks. do 15,00); sadržaj ukupnih kiselina (g/l): umjeren sadržaj ~ 5,60 (od min 4,50 do 6,00); sadržaj neprovrelog šećera (g/l): poluslatko ~ 20,00 (od min. 12,00 do maks. 45,00 g/l); ekstrakt bez šećera (g/l): umjeren 27,40 (min. 18,00); Tamno crvene boje. Prijatnog i harmoničnog ukusa i mirisa sa notama višnje i šumskog voća. Na ukusu dobro izbalansiran odnos slasti i kiselina.

**Podgorički subregion Vranac poluslatko** tip vina koje potiče od 85% grožđa sorte Vranac dok ostatak potiče od sorti sa obojenom pokožicom bobica rejoniranih za proizvodnju vina za subregion Podgorica. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorica crveno poluslatko je mirno crveno poluslatko vino sa pretežno umjereno nižim sadržajem alkohola. Pretežno je optimalno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom srednjim (umjerenim) sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom veoma visokom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno veoma visokim sadržajem ekstrakta. Sadržaj stvarnog alkohola (% vol): umjeren sadržaj alkohola ~ 12,60 (od min. 11,00 maks. do 15,00); sadržaj ukupnih kiselina (g/l): umjeren sadržaj ~ 5,50 (od min 4,50 do 6,00); sadržaj neprovrelog šećera (g/l): poluslatko ~ 20,00 (od min. 12,00 do maks. 45,00 g/l); ekstrakt bez šećera (g/l): umjeren 27,40 (min. 18,00); Tamno crvene boje. Prijatnog i harmoničnog ukusa i mirisa sa notama višnje i šumskog voća. Na ukusu dobro izbalansiran odnos slasti i kiselina.

**Podgorički subregion Vranac od prezrelog grožđa** tip vina gdje najmanje 85% vina potiče od prezrelog grožđa sorte Vranac uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti sa obojenom pokožicom bobica rejoniranih za proizvodnju vina za subregion Podgorica. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorički subregion Vranac od prezrelog grožđa je slatko je mirno crveno sa pretežno višim sadržajem alkohola. Pretežno je optimalno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom umjereno višim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom veoma visokom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno veoma visokim sadržajem ekstrakta. Osnovne karakteristike viši sadržaj alkohola ~ 15,00 % vol (od min 12,00 do max 15,00); sadržaj ukupnih kiselina umjeren sadržaj ~ 6,45 g/l (od min 4,50 do 8,00); sadržaj neproveleg šećera slatko ~ 64,5 g/l (min 50 g/l); ekstrakt bez šećera 30 (g/l): povećan (min. 18,00). Ovo je vino izuzetne punoće, zaokruženog i vrlo bogatog bukea, u kojem se prepliću mirisi i ukusi čokolade, kafe, suvih višanja, smokava i suvog crnog grožđa. Ima veoma upečatljivu i toplu čokoladnu završnicu.

**Podgorički subregion bijelo likersko vino Šardone (Chardonnay)** – tip vina gdje najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Šardone (Chardonnay) uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih

bijelih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za subregion Podgorica. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorički subregion Šardone (Chardonnay) od prezrelog grožđa je bijelo likersko vino sa pretežno višim sadržajem alkohola. Pretežno je sa uglavnom nižim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno višim sadržajem ekstrakta. Osnovne karakteristike sadržaj stvarnog alkohola ~ 16,82 % vol (od min. 15,00 do maks. 22,00); sadržaj ukupnih kiselina umjeren ~ 4,50 g/l (od min. 4,50 do maks. 7,50); sadržaj neprevrelog šećera slatko ~ 64,68 g/l (min 50,00 g/l); ukupni ekstrakt bez šećera viši ~ 27,20 g/l (od min. 15,00). Senzorne osobine: Vino slamasto žute boje. Miris kompleksan, razvijen, zreo, voćnog karaktera.

**Podgorički subregion roze likersko vino Kratošija - Vranac** – tip vina gdje 80% vina potiče od grožđa sorte Kratošija i 20% od grožđa sorte Vranac. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorički subregion Kratošija - Vranac od prezrelog grožđa je roze likersko vino sa pretežno višim sadržajem alkohola. Pretežno je sa uglavnom nižim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno višim sadržajem ekstrakta. Osnovne karakteristike sadržaj stvarnog alkohola (% vol) povećan ~ 16,50 (od min. 15,00 maks. do 22,00); sadržaj ukupnih kiselina (g/l): umjeren sadržaj ~ 4,50 (od min 4,50 do 6,00); sadržaj neprovrelog šećera (g/l): ~ 60,00 (min 50 g/l); ekstrakt bez šećera (g/l): povećan 30,20 (min. 18,00); Tamno crvene boje, harmoničnog ukusa i mirisa sa notama višnje i šumskog voća. Na ukusu izbalansiran odnos slasti i kiselina.

**Podgorički subregion crveno likersko vino Vranac** – tip vina gdje 85% vina potiče od grožđa sorte Vranac i mogućnost da 15% potiče od grožđa drugih nearomatičnih sorti rejoniranih za Podgorički subregion. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorički subregion Vranac od prezrelog grožđa je crveno likersko vino sa pretežno višim sadržajem alkohola. Pretežno je sa uglavnom nižim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno višim sadržajem ekstrakta. Osnovne karakteristike sadržaj stvarnog alkohola (% vol) povećan ~ 16,50 (od min. 15,00 maks. do 22,00); sadržaj ukupnih kiselina (g/l): umjeren sadržaj ~ 5,50 (od min 4,50 do 6,00); sadržaj neprovrelog šećera (g/l): ~ 64,99 (min 50 g/l); ekstrakt bez šećera (g/l): povećan 30,0 (min. 18,00); Crvene boje, harmonično, miris višnje. Na ukusu izbalansirano.

**Podgorički subregion crveno likersko vino Sirah (Syrah)** - tip vina gdje najmanje 85% vina potiče od prezrelog grožđa sorte Sirah (Syrah) uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti sa obojenom pokožicom bobica rejoniranih za proizvodnju vina za subregion Podgorica. Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorički subregion Sirah (Syrah) od prezrelog grožđa je likersko crveno sa pretežno višim sadržajem alkohola. Pretežno je optimalno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom umjerenim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom veoma visokom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno veoma visokim sadržajem ekstrakta. Osnovne karakteristike sa sadržajem alkohola ~ 15,00 % vol (od min 15,00 do max 22,00); sadržaj ukupnih kiselina umjeren sadržaj ~ 4,5 g/l (od min 4,50 do 8,00); sadržaj neprovrelog šećera slatko ~ 64,99 g/l (min 50 g/l); ekstrakt bez šećera (g/l): povećan 30,5 (min. 18,00) . Ovo je vino zaokruženog i vrlo bogatog bukea, u kojem se prepliću mirisi i ukusi čokolade, suvih višanja i šljiva.

**Podgorički subregion pjenušavo vino brut** tip vina koje potiče od grožđa sorti Krstač i Šardone (Chardonnay). Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorički subregion kvalitetno pjenušavo brut vino je bijelo kvalitetno pjenušavo brut vino sa pretežno srednjim (umjerenim) sadržajem alkohola. Pretežno je umjereno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom umjereno višim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno visokim sadržajem ekstrakta. Osnovne karakteristike sadržaj stvarnog alkohola (vol%) ~ 11,80 (od min. 11,50 do maks. 13,00), sadržaj ukupnih kiselina (g/l) umjereno viši sadržaj ~ 6,90 (od min. 6,00 do maks. 8,00); sadržaj neprevrelog šećera (g/l) brut ~ 8,20 (manji od 12 g/l), ekstrakt bez šećera (g/l) umjeren ~ 17,60 (min. 15,00). Senzorne osobine: Slamaste do žuto-zlatne boje. Ima postojane i prijatne mjehuriće, koji ga čine na ukusu živahnim i svježim. Miris umjerenog intenziteta, voćni. Pitko i na ukusu svježe, dobre ravnoteže, srednje postojanosti arome.

**Podgorički subregion pjenušavo vino suvo** tip vina koje potiče od grožđa sorti Krstač i Šardone (Chardonnay). Na osnovu analize parametara kvaliteta vina, tip vina Podgorički subregion kvalitetno pjenušavo suvo vino je bijelo kvalitetno pjenušavo suvo vino sa pretežno srednjim (umjerenim) sadržajem alkohola. Pretežno je umjereno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom umjereno višim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno visokim sadržajem ekstrakta. Osnovne karakteristike: sadržaj stvarnog alkohola (vol%) ~ 11,80 (od min. 11,50 do maks. 13,00); sadržaj ukupnih kiselina (g/l) umjereno viši sadržaj ~ 6,90 (od min. 6,00 do maks. 8,00), slast/sadržaj neprevrelog šećera (g/l) suvo ~ 25,20 (od min. 17,00 do maks. 32,00), ekstrakt bez šećera (g/l) umjeren ~ 23,20 (min. 15,00). Senzorne osobine: Vino je kristalno čiste žuto slamnaste boje sa zlatnim odsjajem. Veoma pitko i na ukusu svježe, diskretno zaokruženog mirisa na zelenu jabuku. Ima postojane i prijatne mjehuriće, koji ga čine na ukusu živahnim i svježim.

**Podgorički subregion kvalitetno pjenušavo Roze extra suvo** roze tip vina gdje vino potiče od 50% grožđa sorte Kaberne Sovinjon (Cabernet Sauvignon) i 50% sorte Grenaž (Grenache). Na osnovu analize parametara kvaliteta

vina, tip vina Podgorički subregion kvalitetno pjenušavo Roze extra suvo vino je roze kvalitetno pjenušavo extra suvo vino sa pretežno srednjim (umjerenim) sadržajem alkohola. Pretežno je umjereno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom umjereno višim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno visokim sadržajem ekstrakta. Osnovne karakteristike: - Sadržaj stvarnog alkohola (vol%) ~ 12,50 (od min. 11,50 do maks. 13,00); - Sadržaj ukupnih kiselina (g/l): umjereno viši sadržaj ~ 6,90 (od min. 6,00 do maks. 8,00); sadržaj neprevrelog šećera (g/l) extra suvo ~ 17,00 (od min. 12,00 do maks. 17,00) - Ekstrakt bez šećera (g/l): umjeren ~ 17,60 (min. 16,00) - Senzorne osobine: Vino je žive roze boje sa kristalnim odsjajem, diskretnog mirisa maline. Ima postojane i prijatne mjehuriće, koji ga čine na ukusu živahnim i svježim.

#### **Specifični enološki postupci koji se koriste u proizvodnji i ograničenja u procesu proizvodnje**

Kvalitetna pjenušava vina se proizvode tradicionalnom metodom, gde se sekundarna fermentacija odvija u boci. Za kvalitetna pjenušava vina, dozvoljeni sadržaj ukupnog alkohola u baznom vinu je od 10% do 12% vol. Sekundarna fermentacija se odvija u boci i vino odležava na plemenitom talogu od kvasca minimum godinu dana. Degužiranje se obavlja ručno i mašinski. Sadržaj tiražnog likera se određuje za svaki tip vina. U vinu se ne ostavlja talog, već je potpuno bistro prilikom puštanja u promet. Crnogorski Vranac Pro Corde se proizvodi od grožđa koje potiče sa parcela namijenjenih za ovaj tip vina. Berba je probirna i realizuje se u fazi pune tehnološke i fiziološke zrelosti. U toku alkoholne fermentacije vino se na prirodan način obogaćuje proantocijanidolima primenom tradicionalne recepture. Sadržaj fenolnih materija, izraženih kao galna kiselina u vinu je min. 3.500 mg/l.

#### **NAČIN PAKOVANJA**

- a) Staklena flaša zapremine 0.75 L zatvorena plutanim čepom
- b) Staklena flaša zapremine 0.75 L zatvorena navojnim čepom
- c) Staklena flaša zapremine 0.5 L zatvorena plutanim čepom
- d) Staklena flaša zapremine 0.5 L zatvorena navojnim čepom
- e) Staklena flaša zapremine 0.375 L zatvorena plutanim čepom
- f) Staklena flaša zapremine 0.375 L zatvorena navojnim čepom
- g) Staklene flaše zapremine 0.187 L sa navojnim čepom
- h) Staklena flaša zapremine 1 L zatvorena navojnim čepom
- i) Crnogorska OKA – staklena flaša zapremine 1.5L zatvorena plutanim čepom
- j) Magnum flaše 3L zatvorena plutanim čepom

#### **SKLADIŠTENJE**

- a) Skladištenje u magacinu u originalnoj ambalaži zaštićeno od direktnog uticaja sunčeve svetlosti.
- b) Optimalna temperatura: 10-15 °C.
- c) Optimalna vlažnost: ispod 70 %.

#### **Razgraničenje geografskog proizvodnog područja**

U okviru vinogradskog regiona (rejona) Crnogorski bazen Skadarskog jezera izdvaja se subregion Podgorica koji obuhvata centralni dio regiona od Skadarskog jezera na jugu do Bjelopavličke ravnice na sjeveru i između Kuća na istoku i Bjelica na zapadu. Subregion počinje od granice KO Martinići – KO Crnci na sjeveru subregiona, na granici opštine Danilovgrad i Podgorica koja je istovremeno i spoljna granica regiona u koordinati N 42°33'23" E 19°13'10", na izohipsi 450. Subregion Podgorica obuhvata i ostrva na Skadarskom jezeru koja su obuhvaćena opštinom Podgorica. Subregion Podgorica se prostire na površini od 48.778,77 ha. U njemu se nalazi oko 60% od ukupnog broja evidentiranih proizvođača, a površine upisanih / evidentiranih vinograda su preko 95% (2.449,2 ha). Najveće površine vinograda za komercijalnu proizvodnju nalaze se u Čemovskom polju u KO Cijevna, KO Dajbabe, KO Golubovci, KO Podgorica III i KO Tuzi u okviru kojih se nalazi vinogradi kompanije "13. jul Plantaže". Subregionu pripadaju: Vinogradarska oaza Lužnica, Vinogradarska oaza Pelev Brijeg, Vinogradarska oaza Klopot, Vinogradarska oaza Trimojevići, Vinogradarska oaza Bratonožići ,

Oblasti koje se isključuju iz subregiona: Aluminijski kombinat – Taložnik i Cijevna

**Katarstarske opštine koje pripadaju Podgoričkom subregionu: Beri, Bijelo Polje, Bioče, Blizna, Brežine, Budza, Buronje, Cerovica, Cijevna, Crnci, Cvilin, Dajbabe, Dinoša, Doljani, Donja Gorica, Donji Kokoti, Donji Zatrijebač, Draževina, Đurkovići, Farmaci, Fundina, Goljemadi, Golubovci, Gornji Zatrijebač, Gostilj, Gradac, Grbavci, Gruda, Hoti, Klopot, Liješnje, Lutovo, Mahala, Masline, Mataguži, Mrke, Prelev brijeg, Podgorica I, Podgorica II, Podgorica III, Progonovići, Radeća, Rijeka, Rogami, Stanjevića Rupa, Stari Trabojin, Tološi, Trmanje, Tuzi, Ubli, Velje Brdo, Vranj, Vranjina, Vrbica, Vukovci, Vuksanlekići.**

Glavne sorte vinove loze upotrijebljene u proizvodnji: Krstač, Žižak, Šardone (Chardonnay), Sovinjon (Sauvignon), Pino blan (Pinot Blanc), Malvazija, Muskat bijeli, Vranac, Kratošija, Kaberne Sovinjon (Cabernet Sauvignon), Muscat hamburg, Merlo, Syrah, Marselan, Sandovese (Sangiovese), Pti Verdo (Petit Verdot), Grenož (Grenache).

KRSTAČ je autohtona crnogorska bijela sorta koja se od davnih vremena gajila u vinogradima podgoričkog vinogorja. Grozd je srednje velik do velik, kupast, srednje zbijen. Bobica okrugla velika, pokožica srednje debljine, žuto zelene boje. Pozna sorta (kraj III epohe). Vino je svijetlo zlatno žute boje sa zelenkastim odsjajem. Lako, pitko, svježe i skladno vino, sa karakterističnim



sortnim aromama breskve i kruške i tonovima cveća i mediteranskog začinskog bilja, uz mineralne, slane note u završnici ukusa. ŽIŽAK autohtona crnogorska sorta. Ovoj srednje bujnoj, visoko prinornoj sorti, grozd je rastresit, bobice su male, okrugle, žuto-zelene boje. U uslovima Podgoričkog subregiona grožđe sazrijeva početkom IV epohe. Pokazuje visoku otpornost prema botritisu, što omogućava duže zadržavanje grožđa na čokotu i nakupljanje vede količine šećera. Ovo nam daje mogućnost proizvodnje različitih tipova vina od ove sorte, od suvih vina do prošeka, koji se nekada u Bokotorskom zalivu pravio od grožđa ove sorte. ŠARDONE (CHARDONNAY) je francuska sorta koja se gaji po cijelom svijetu. Bobica mala, okrugla, debela, žutobjelica grozd je valjkast, zbijen sazrijeva krajem II epohe. Ova sorta daje vino sa karakterističnim sortnim ukusom, slamnato-žute boje sa zlatim odsjajem istaknutih mirisa i arome, puno, ugodnog sadržaja kiseline i alkohola. Vrlo je dobro vino za proizvodnju pjenušca. SOVINJON BLAN (SAUVIGNON BLANC) je sorta porijeklom iz Francuske. Bobice su joj sitne do srednje, okrugle, jajaste, pokožica debela, žuto-zelena, grozd mali, valjkast, kratak, zbijen sazrijeva u II epohi. Ova sorta daje osvježavajuća aromatična bela vina, sa visokom kiselošću, umerenim alkoholom, mineralnim karakterom, sa suvim završetkom i aromama limuna i svježe pokošene trave. Imaju svjetlo-žućkasto boju. PINO BLAN (PINOT BLANC) je visoko cijenjena francuska sorta. Grozd je sitan ili srednje krupan, cilindričan i zbijen. Bobica je sitna ili srednje krupna sa tankom pokožicom žutozelene boje. Po vremenu sazrijevanja grožđa pripada II epohi. Vino ove sorte je zelenkasto-žute boje, osvježavajuće i harmonično. MALVAZIJA (MALVASIA AROMATICA) srednje bujna sorta, veoma prinorna sorta. Ima izražen cvjetno-vodni aromatski kompleks. Od vodnih aroma najčešće dominiraju: jabuka, šljiva i kajsija, a u zreloom vinu može se osjetiti i gorak ukus badema. Ove sorte ima slamnato-žutu boju sa zlatnom nijansom. Vino je puno, zaokruženo, harmonično, odlikuje se visokim sadržajem alkohola i umerenim sadržajem kiseline. MUSKAT HAMBURG je sorta stvorena ukrštanjem sorti Aleksandrijski muscat x Tirolan crni. Grozd je krupan, cilindričnokonusan i rastresit. Bobice su krupne, jajolike. Pokožica je tanka, plavocrvene boje. Pripada sortama koje sazrijevaju krajem II i početkom III epohe. Od ove sorte dobija se kvalitetno muskatno roze ili crveno vino.

VRANAC je crnogorska autohtona sorta koja je postala jedna od vodećih sorti na Balkanu. Grozd vranca ima male, blago eleptične, bobice plavocrne boje čije meso je bezbojno i veoma ukusno. Karakteriše ga veliki sadržaj šećera. Obično se bere u posljednjoj nedjelji avgusta ili prvoj nedjelji septembra. Vino proizvedeno od grožđa ove sorte je prijatno, harmonično, specifičnog sortnog mirisa i ukusa. Prepoznatljivo je i po intenzivnoj boji. KRATOŠIJA autohtona sorta Crne Gore. Bobica je srednje veličine, okrugla, crnoplava ili crne boje. Grozd je srednje veličine, valjkast, valjkasto-kupast ili kupast, često s krilcem, osrednje zbijen. Prinorna je sorta. Vina ove sorte je prijatnog, harmoničnog i specifičnog sortnog ukusa i mirisa. KABERNE SOVINJON (CABERNET SAUVIGNON) je francuska sorta vinove loze, od koje se prave čuvena bordovska vina. Raširena je u cijelom svijetu. Srednje je rodna. Grozd je srednje krupan, valjkasto-kupast, zbijen, otporan prema truleži. Ima sitne, okrugle bobice, debele pokožice, modro-ljubičaste boje. U uslovima Podgoričkog subregiona grožđe sazrijeva sredinom septembra. Vino od grožđa ove sorte je intenzivne rubin-crvene boje s prelazom na ljubičastu, aromatično, puno, ekstraktno i uglavnom sa visokim procentom alkohola. MERLO (MERLOT) je francuska sorta. Grozd je srednje krupan, valjkasto-kupast, ima dosta grozdova sa krilcem. Bobica je mala, okrugla, srednje čvrsta, tamno-plave boje sa obilnim pepeljkom. Prosječna masa grozda u našim uslovima je oko 170 grama. Sazrijeva u drugoj polovini septembra. Vino je intenzivne rubin-crvene boje, aromatično, puno, harmonično, karakterističnog ukusa, sa visokim procentom alkohola i relativno niskim kiselinama. PETI VERDO (PETIT VERDOT) je autohtona sorta zapadnog dijela bordovske vinogradarske regije. Grozd je sitan do srednje krupan, modro ljubičaste boje, srednje rastresit. Za razliku od sjevernih krajeva gdje često ne uspije da potpuno sazri, u klimatskim uslovima podgoričkog vinogorja daje vina sa izuzetno visokim sadržajem antocijana (bojenih materija), mekim taninima i aromama egzotičnog voća i začinskog bilja. Vino je intenzivno obojeno, izražajnog mirisa na crveno voće, punog ukusa, pogodna za duža odležavanja. MARSELAN je sorta nastala ukrštanjem sorata: Cabernet Sauvignon i Grenache Noir. Ispostavilo se da nova sorta Marselan ima veoma dobre karakteristike, kao što su dobra otpornost na bolesti i štetočine, pogodna je za mašinsku berbu, prilagodljiva različitim tipovima zemljišta, a pokazuje afinitet ka mediteranskoj klimi. Grozdovi ove sorte su srednje veliki, sa nešto sitnijim blago izduženim bobicama, prekrivenim obilnim pepeljkom. Od grožđa sorte Marselan dobijaju se vina visokog kvaliteta, dobre strukture, aromatična, kompleksna, pogodna za odležavanje. Vino ima tamno crvenu boju sa ljubičastom nijansom, raskošan miris koji se odlikuje notom šumskog voća, dok ga u ustima prati ukus smokve i kaka. SIRAH (SYRAH) - drevna sorta Shiraz najviše se gaji u Australiji, Francuskoj, Čileu, Argentini, Americi... Kao vinska sorta ima svoje posebnosti. Pored toga što voli tople i osunčane položaje, ova sorta u vegetaciju kreće dosta rano u proljeće. Grozd je srednje krupan, tamno plave boje. Bobica je srednje krupna, debele pokožice. Relativno rano sazrijeva i preradom grožđa od ove sorte dobijaju se: moćna vina, raskošnog mirisa na bobičasto voće, harmoničnog ukusa, bogata finim taninima i sa nešto nižim sadržajem alkohola. SANDOVEZE (SANGIOVESE) je najzastupljenija sorta vinove loze u srednjoj Italiji, tačnije u oblasti Toscana. Pored Italije gaji se u Argentini i Kaliforniji. Ima srednje krupan grozd, srednje rastresit, krupne bobice i relativno tanku pokožicu. U agroekološkim uslovima Podgoričkog subregiona sazrijeva u prvoj dekadi septembra. Daje srednje obojena vina, svjetlo crvene boje, voćnog i cvjetnog profila, umerene kiselosti. GRENAŽ (GRENACHE) Sorta porijeklom iz Španije. Grozd je srednje velik, kupast, srednje zbijen do zbijen, bobica je srednje veličine, tamno plave boje, prekrivena pepeljkom. Pogoduju joj uslovi tople klime, zbog relativno kasnog sazrijevanja. Sorta daje vina sa karakterističnim voćnim notama, punog tijela, izuzetno bogato aromama. Vina bazirana na ovoj sorti mogu da razviju kompleksne i intenzivne note koje posjećaju na višnju, crnu maslinu, kafu, med, kožu, crni biber.

Povezanost s geografskim područjem

U doba Ilirske države na tlu današnje Crne Gore, vinova loza se gajila na obalama Skadarskog jezera. Organizovaniji rad na vinogradarstvu Crne Gore počeo je u vrijeme vladavine Kralja Nikole (1860 – 1918), koji uvodi regulative u proizvodnji grožđa i vina. U tom periodu Crna Gora ima 1145 ha vinograda sa kalemljenom lozom i prve specijalizovane zemljoradničke vinogradarsko-vinarske zadruge otvorene 1911. godine. Period poslije II svjetskog rata karakteriše dosta usporeno podizanje vinograda u Crnoj Gori.

Akademik Marko Ulićević u "Prilog rejonizaciji vinogradarstva u Crnoj Gori" 1959. navodi da Titogradsko vinogorje obuhvata vinogradarske krajeve opština Titograd i Danilovgrad kao i katastarske opštine Povija, Bogetići, Drenovštica i Milojevići, iz opštine Nikšić. Akademik ističe da su mnogi zasadi u okolini Titograda veoma stari tako da niko od savremenika ne zna kad su posađeni. U vrijeme oslobođenja Podgorice od Turaka pod vinogradima je bila čitava površina od grada do Doljana. Glavna sorta ovog vinogorja je Kratošija koja ima više tipova sa različitim nazivima. Ova sorta zauzimala je oko 80%. Druga sorta po zastupljenosti sa oko 10% je bijeli krstač. Njega srazmjerno najviše ima u Doljanima i Berima i on je specifična sorta ovog vinogorja. Vranac nije bio puno zastupljen u starom sortimentu ovog vinogorja. Međutim u poslijeratnim zasadima u okviru Poljoprivrednog dobra "Kruševac" i "Vinogradar", Vranac je pokazao veoma dobre rezultate. Prekretnica u daljem razvoju crnogorskog vinogradarstva bila je realizacija projekta "Čemovsko polje" (1977-1982). Tim projektom Crna Gora je dobila 1500 ha vinograda kao i moderan Vinarski podrum, kapaciteta 2000 vagona koji su dodijeljeni kompaniji "13. Jul Plantaže".

Danas agroekološki uslovi u subregionu Podgorica izuzetno su povoljni daju odličan kvalitet grožđa koje se uz savremenu tehnologiju prerade pretiče u vrhunska vina.

U subregionu Podgorica dominiraju sledeći tipovi zemljišta:

- crvenica - it. terra rossa – rasprostire se na približno polovini površine subregiona,
- smeđa zemljišta (kambisoli) – zastupljeni su na više od trećine cjelokupne površine (zajedno sa crvenicom ova dva tipa zemljišta pokrivaju 82 % površine subregiona),
- crnica (kalkomelanosol) prekriva 9% površine subregiona,
- aluvijalna zemljišta zauzimaju 5% površine subregiona,
- u malom procentu, zatim su zastupljeni tipovi zemljišta aluvijalno zemljište i rendzina, - na neznatnim površinama zastupljena su i glejna zemljišta (euglej).

Subregion Podgorica je vinogradarsko područje sa pretežno nižom nadmorskom visinom, gdje nadmorska visina od 0 do 100 m predstavlja 50,84% površine vinogradarskog područja. Najveći dio površine subregiona se prostire do 50 m nadmorske visine, a zatim iznad 50 m pa do 100 m i iznad 100 m pa do 200 m. Na ovaj način generalno gledano, u najvećem dijelu ovog subregiona nema pretjeranog uticaja nadmorske visine na klimatske parametre u smislu opadanja temperature. Zbog uglavnom ravničarske konfiguracije terena, u subregionu Podgorica preovlađuju tereni sa blagim nagibom do 10% (blizu polovine površine subregiona), a zatim sa nagibom od iznad 10% pa do 20%. Tereni sa nagibima od iznad 20% pa do 30%, zatim iznad 30% pa do 40% i preko 40% zauzimaju 32,72% površine subregiona. Tereni subregiona Podgorica se karakterišu različitim ekspozicijama, ali južne (najčešća ekspozicija) jugoistočne, jugozapadne i zapadne ekspozicije čine 55,37% površine subregiona.

Srednja temperatura vazduha subregiona Podgorica (met. stanice u Podgorici i Golubovcima) je najniža u januaru (5,7°C u Golubovcima i 6,6°C u Podgorici) a najviša tokom avgusta mjeseca (26,9°C u Golubovcima i 27,5°C u Podgorici). Srednja mjesečna temperatura u toku septembra (kada većina sorti ulazi u fenološku fazu šarka ili grožđe zri) u pomenutim meteorološkim stanicama je između 21,8°C u Golubovcima i 22,4 °C u Podgorici, što je povoljno za sazrijevanje grožđa. Podaci o srednjim mjesečnim temperaturama u najhladnijim mjesecima ukazuju da subregion Podgorica ima blage zime. Pored toga, zbog uticaja toplog vazduha koji sa Jadranskog mora prodire dolinom rijeke Bojane i preko Skadarskog jezera, ljetnji mjeseci imaju višu srednju temperaturu vazduha, kao i jesenji mjeseci. Generalno gledano, subregion Podgorica ima optimalne srednje temperature vazduha za odvijanje cvjetanja, porast lastara i obrazovanja okaca vinove loze, kao i za sazrijevanje grožđa. U subregionu Podgorica je dominantan uticaj djelimično izmjenjene mediteranske klime, sa nejednakim rasporedom padavina tokom godine, gdje su veće količine padavina tokom hladnijih mjeseci. Srednja mjesečna suma padavina subregiona je najmanja tokom jula mjeseca 31,3 mm (met. stanica u Podgorici) i 28,1 mm (met. stanica u Golubovcima) kada se javlja izraženi minimum padavina. Najveća suma padavina je krajem jeseni i početkom zime, odnosno tokom novembra mjeseca, i to 258,9 mm u Podgorici i 234,6 mm u Golubovcima. Subregion Podgorica ima dovoljno sunčeve svjetlosti koja je neophodna lišću vinove loze za obavljanje fotosinteze. U okviru ovog vinogradarskog područja postoje svjetlosni uslovi za normalan rast vinove loze, cvjetanje, oplodnju i sazrijevanje grožđa odgovarajućeg kvaliteta, kao i za postizanje odlične rodnosti okaca vinove loze. Geografski položaj Podgoričkog subregiona okruženost planinskim masivima i blizina Skadarskog jezera, klimatski faktori, karakteristike zemljišta i orografske karakteristike terena, uslovi su formiranje mezo i mikroklimatskih uslova koji značajno ispoljavaju uticaj na kvalitet proizvedenog vina i čine ga specifičnim i prepoznatljivim za područje odakle potiču. Vrijednost heliotehničkog indeksa, indeksa suše i indeksa svježine noći ukazuju da u okviru Podgoričkog subregiona postoje specifični klimatski uslovi koji su povoljni za gajenje vinove loze i imaju izuzetno pozitivan uticaj na kvalitet proizvedenog grožđa. Doprinosu dostizanju uravnoteženog odnosa sadržaja i strukture kiselina i šećera i aromatskog kompleksa kod bijelih vinskih sorti, a kod crvenih doprinose formiranju zrelih tanina i dobre obojenosti pokožice i postizanju fenolne zrelosti uz povoljan odnos šećera i kiselina. Crvena vina su bogata ekstraktom, intenzivno obojena, puna i harmonična i imaju visok potencijal za

odležavanje. Količina i raspored padavina omogućavaju umjeren porast mlade loze, dobru oplodnju i pravilno sazrijevanje uz pravilan raspored nakupljanja šećera kao i razgradnju kiselina. Pravilan izbor i vrijeme primjene specifičnih ampelotehničkih mjera (u skladu sa sortom i meteorološkim uslovima godine), doprinose proizvodnji visokokvalitetnog grožđa. Proređivanjem i pravilnim pozicioniranjem lastara u prostoru i, po potrebi, primjenom defolijacije u različitim fenofazama stvaraju se specifični mikroklimatski uslovi u zoni grozdova i utiče se na visinu prinosa, krupnoću bobice, obojenost, fenolni profil bobice, sadržaj šećera i kiselina. Adekvatna opremljenost vinarije omogućuje primenu savremenih postupaka za preradu grožđa i njegov proizvedenog vina. U proizvodnji vina se nastoji da se postojeće specifičnosti i autentičnost podneblja što vernije pretoče i očuvaju u vinu. Posljednjih godina kao posljedica klimatskih promjena berba se pomjerila. Rezultat ubrzane fotosinteze je povećanje prosječne temperature uslovljava ranije cvjetanje i raniju berbu. Takođe, dolazi do rapidne akumulacije šećera u grožđu što uslovljava proizvodnju vina sa višim procentom alkohola.

**Naziv i adresa organizacione jedinice koja provjerava usklađenost specifikacije proizvoda sa Zakonom je :**

Ministarstvo poljoprivrede i ruralnog razvoja

Direktorat za poljoprivredu

Rimski trg br. 46

81000 Podgorica

Crna Gora.