



LAGENA

W I N E E S T A T E





Lagena Winery

O nama

Na istočnim obroncima Moslavine, na granici sa Slavonijom, iznad rijeke Ilove smješteni su vinogradi vinarije Lagena. Ovdje su jedni od najboljih položaja za uzgoj vinove loze u regiji Moslavina. Prvi vinogradi na tom položaju su se sadili još sredinom 19. stoljeća. Današnje vinograde njeguje peta generacija vinogradara i vinara iz obitelji Đozo, koji su svoje prve vinograde posadili 1992. godine. Nalaze se na 255 metara nadmorske visine i isključivo su južne orijentacije. Ukupna površina vinograda iznosi 6 hektara, a dominantna je autohtona sorta Moslavine - škrljet, lokalno poznat i kao ovnek žuti. Uz škrljet, uzgaja se i graševina, pinot bijeli i cabernet sauvignon.

Naziv vinarije dolazi od latinskog naziva za bocu (lat. lagena, grč. lagynos). Lagena je trbušasti glineni vrč s uskim i dugačkim vratom i ručicom sa strane. Kao posuda za posluživanje i transport vina koristila se još u 4. stoljeću prije Krista u staroj Grčkoj, a tu tradiciju su nastavili i Rimljani čije je carstvo bilo prisutno i u Moslavini.

U Ilovi se u 19. st. lončarijom, koristeći ovdašnju glinu, bavio Ivan Bertek s vrlo traženim glinenim vrčevima za vino, uzimajući glinu s naših položaja koji su bogati raznim vrstama gline. Trbušasti vrč s uskim grlom zove se lagena pa je to ime ponijela i naša vinarija sljubljujući ovdašnje vino i glinu.

Lagene su nekada bile obješene o kovani klin na zidu ispred podruma a to je bio prepoznatljiv znak da se tu prodaje vino. Ovdašnje lagene bile su volumena 1,4 - 1,6 litara što je odgovaralo jednoj oki pa su stari Ilovčani znali govoriti „jedna oka na jednog momka“. Oblikom podsjeća na današnji dekanter, pa vjerujemo da je lagena preteča dekantera.

O našim vinima pročitajte na stranicama koje slijede.

LAGENA • ŠKRLET



ICONIC

Oznaka Iconic označava najbolje od najboljeg u podrumu Lagena vinarije. Iconic vina školovana su posebno pažljivo, mikrovinifikacijskim postupcima kako bi sačuvala svoje najbolje osobine i svojstva te ih dodatno produbila vremenom u boci. Za Iconic vina birano je isključivo najbolje grožđe idealne zrelosti s najboljih položaja Ilovčak i Fofunka. Dodatno je ručnom selekcijom odabrano isključivo najzdravije grožđe za školovanje u podrumu.

Iconic se stvara u vinogradu, a ostvaruje u podrumu vinarije Lagena.

ALL HAND
PICKED &
CRAFTED



Lagena, Škrlet Iconic 2019.

VINOGRAD

Pozicija Ilovčak, isključivo južne padine na 255 metara nadmorske visine. Tlo dubokog profila, ilovača s udjelom silikatnih stijena. Škrlet za Iconic etiketu je uzgojen na površini 1,2 hektara najboljeg tla i ekspozicije. Radi veće kvalitete grožđa i koncentracije aroma, prinosi su reducirani na prosječnih 1,3 kg po trsu.

VINIFIKACIJA

Berba je obavljena ručno u prvim danima rujna. Odrađena je maceracija tijekom 6 sati i nakon toga je flotirano i ostavljeno na fermentaciji. Fermentacija je trajala 20 dana na kontroliranoj temperaturi od 16 stupnjeva. Nakon fermentacije, vino je ostalo na grubom talogu uz povremeno miješanje tijekom 120 dana.

OPIS VINA

Vino je svijetle, bistre slamnatožute boje zelenkastog odsjaja. Na nosu čisto, s cvjetnim i voćnim notama (livadno cvijeće, agrumi). Miris je sortno prepoznatljiv i autentičan. Na nepcu je suho, ekstraktno i srednje punog tijela sa 13,0% alkohola. Vinozne arome uz doziranu voćnost breskve, marelice, tropskog voća i zelene jabuke, djeluje izrazito pitko. Vino je uravnotežene strukture, intenzivno aromatično i puno reske svježine koja traje u gutljaju. Vremenom u boci dodatno će se harmonizirati, ali je preporučeno uživanje u vinu odmah i tijekom 2 do 3 godine nakon berbe.



HRANA

Škrlet Iconic pristajati će uz, morsku ribu, tjestenine u bijelim umacima, jela od bijelog mesa, mladim tvrdim sirevima, rižoto sa povrćem.



ANALITIČKI PODACI

Alkohol	Ukupne kiseline	pH	Neprovreli šećeri	Proizvodnja
13,0%	6,5 g/l	3,1	1,2 g/l	3.000 butelja



Lagena, Cabernet S. Iconic 2017.

VINOGRAD

Vinograd na starom položaju Fofunka površine 1 hektara na kojem se uzgaja Cabernet Sauvignon. Tlo je dubokog profila, ilovača s udjelom silikatnih stijena. Uzgojni oblik je jednostruki guyot s manje od 7 pupova po trsu. Radi veće kvalitete grožđa i koncentracije aroma, prinosi su reducirani na prosječnih 1,2 kg po trsu.

VINIFIKACIJA

Berba obavljena ručno krajem rujna. Maceracija i fermentacija su odrađeni na kontroliranoj temperaturi 18 stupnjeva. Nakon fermentacije, vino je pretočeno na odležavanje u barrique bačve od francuskog hrasta tijekom čega je prošlo malolaktičnu fermentaciju. Nakon 15 mjeseci odležavanja punjeno je u boce i čuvano još 6 mjeseci prije puštanja u prodaju.

OPIS VINA

Vino je transparentno, jarke crvene boje s intenzivnim ljubičastim odsjajem. Naglašene su primarne arome u mirisu, floralni i voćni aspekti (ljubičice i crveno bobičasto voće, borovnice, kupine, višnja maraska). Također se osjeti i diskretna začinjenost (crni papar). Suho i srednje punog tijela s uklopljenim alkoholima (13,0%), vino je živahno i dinamično na nepcu. Svježina voćnih kiselina u balansu je sa sitnim taninom. Osim mekane teksture, bez vidljivog utjecaja školovanja u drvenim bačvama (15 mjeseci), a sa začinsko-voćnim aromatskim profilom koji će se vremenom u boci dodatno uravnotežiti. Preporučeno je uživanje u vinu odmah i tijekom 5 do 7 godina nakon berbe.



HRANA

Najbolje će se sljubiti s jelima od divljači, mesnim okruglicama u umaku, pečenom teletinom, pernata divljač poput fazana, svinjetine sa žara.



ANALITIČKI PODACI

Alkohol	Ukupne kiseline	pH	Neproverli šećeri	Proizvodnja
13,0%	6,2 g/l	3,3	1,7 g/l	1.500 butelja



Lagena, Rose Iconic 2018.

VINOGRAD

Sorta je Cabernet Sauvignon starosti 12 godina koji se uzgaja na staroj vinogradarskoj poziciji Fofunka. Tlo je dubokog profila, ilovača s udjelom silikatnih stijena. Radi veće kvalitete grožđa i koncentracije aroma, prinosi su reducirani na prosječnih 1,5 kg po trsu.

VINIFIKACIJA

Vinograd se bere ručno u ranim jutarnjim satima dok je grožđe hladno te se vrlo kratko macerira, svega 2 sata kako bi boja ostala nježno ružičasta. Fermentacija se odvija u inox tankovima 20 dana na kontroliranoj temperaturi od 16 stupnjeva.

OPIS VINA

Čisti Cabernet Sauvignon. Boja je nježna, prozirna, s odsjajem ružičastog. Svježe na nosu, voćno, s asocijacijom jagoda i ostalog nježnog, svježeg crvenog voća. Iako je u ustima suho, ostavlja ugodan osjećaj slatkoće, dugotrajnog je okusa. Srednjeg je tijela i s blagim, mekanim dodirrom tanina koji mu daju malo čvrstoće. Lagano, pitko, svježe ljetno vino.



HRANA

Pristajat će najbolje uz pečeno bijelo meso, špagete s bolognese umakom, pizze, jela sa roštilja.



ANALITIČKI PODACI

Alkohol	Ukupne kiseline	pH	Neproveli šećeri	Proizvodnja
13,0%	6,4 g/l	3,3	3,4 g/l	1.500 butelja





LAGENA

ŠKRLET

2019 / *Moslavina*

CLASSIC

Linija Classic namijenjena je za retail prodajni kanal. Ova vina su idealna za različite namjene te odlično prilagodljiva širokoj upotrebi u gastronomiji. Izraženog su voćnog karaktera, srednje strukture tijela, naglašene svježine te vrlo pitka.

Grožđe za ova vina su uzgajana na dvije stare vinogradarske pozicije, Ilovčak i Fofunka.

Lagena, Škrlet 2019.

VINOGRAD

Pozicija Ilovčak, isključivo južne padine na na 255 metara nadmorske visine. Tlo je dubokog profila, ilovača s udjelom silikatnih stijena.

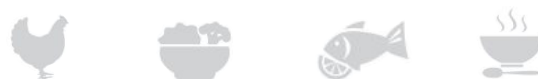
OPIS VINA

Vino je svijetle, bistre slamnatožute boje zelenkastog odsjaja. Na nosu čisto, s cvjetnim i voćnim notama (livadno cvijeće, agrumi, kruška i banana). Miris je sortno prepoznatljiv i autentičan. Na nepcu je suho, ekstraktno i srednje punog tijela.



HRANA

Odgovara najbolje sa bijelim mesom, salatama, morskom ribom, povrtnim juhama.



ANALITIČKI PODACI

Alkohol	Ukupne kiseline	pH	Neprovrili šećeri	Proizvodnja
13,0%	6,1 g/l	3,2	1,3 g/l	12.000 butelja



Lagena, Cabernet S. 2017.

VINOGRAD

Vinarija Lagena posjeduje 1 hektar sorte Cabernet Sauvignon na starom vinogradarskom položaju Fofunka. Godišnja proizvodnja je 5.000 butelja.

OPIS VINA

Vino je rubin crvene boje, elegantnog mirisa s ugodnom travnatom aromom i prepoznatljivim notama šumskog voća. Svježe, meko i dugotrajno vino s ugodnim finišom. U barrique bačvama provodi 15 mjeseci a karakteristične su arome šumskog voća, kupine, maline, šljive i trešnje. Rekli bismo, svježe crveno vino za ljetne noći.



HRANA

Cabernet S. dobro će odgovarati uz pršut, divljač, pečenu teletinu i janjetinu.



ANALITIČKI PODACI

Alkohol	Ukupne kiseline	pH	Neprovreli šećeri	Proizvodnja
13,0%	6,1 g/l	3,3	1,8 g/l	5.000 butelja



Lagena, Rose 2018.

VINOGRAD

Cabernet Sauvignon koji se uzgaja na staroj vinogradarskoj poziciji Fofunka veličine jednog hektara vinograda starosti 12 godina.

OPIS VINA

Ovaj rose je nježne ljubičaste boje. Vino je svježije, srednjeg tijela, lagano za piti, dugotrajnog okusa. Karakteristične arome jagode, maline, breskve i trešnje. Lagena vinarija godišnje proizvodi 3.000 butelja ovoga vina.



HRANA

Preporuka je sljubiti ga s pečenom piletinom, pizzom, lososom, špagete s bolognese umakom.



ANALITIČKI PODACI

Alkohol	Ukupne kiseline	pH	Neprovreli šećeri	Proizvodnja
13,0%	6,4 g/l	3,3	2,8 g/l	3.000 butelja





LAGENA

W I N E E S T A T E

Vinarija: Lagena Winery
Zemlja porijekla: Hrvatska
Regija: Bregovita Hrvatska
Podregija: Moslavina
Proizvodnja: 60.000 boca
Volumen: 0,75l
Podrumar/enolog: Sven Đozo



Follow us on social media