

VINA GOVORKO

Vinarija Govorko

Obiteljska boutique vinarija Govorko nastala je iz ljubavi i strasti prema vinu, očuvanje obiteljske tradicije glavni je put kojim se obitelj Govorko vodi u proizvodnji. Vino se u obitelji Govorko proizvodilo od davnina, a od 2014. godine smo prisutni i na tržištu.

pn

Vinograd

Vinogorje Vrgorac,
Dalmacija



Vinogradi iz kojih dolazi grožđe za naša vina stari su preko 50 godina, nalaze se u Vinogorju Vrgorac, jednom od najvećih vinogorja u Hrvatskoj. Osim starih trsova Plavke, Vranca, Zlatarice Vrgorske, Maraštine i Trbljana posadili smo nove nasade s autohtonim dalmatinskim sortama Trnak i Pošip, te Merlot.
Cilj nam je vratiti naše autohtone sorte na mjesto koje zaslužuju na vinskoj karti Hrvatske.

Brankić, 2021

Suho vino, Srednja i južna Dalmacija
0,75 L / 14 % vol.
Crno vino Brankić kupaža je Merlota i Plavke u jednakom omjeru. Maceracija je trajala 12 dana, te nakon taloženja vino je odležalo 12 mjeseci u barrique bačvama. Blagog je je okusa, s puno sočnosti i zrelih aroma koje podsjećaju na zrelu šljivu i trešnju. Srednjeg je tijela, elegantno u ustima, odlične ravnoteže i solidnog trajanja, čistog finiša. Poslužuje se na temperaturi 16-18 °C.





Dišpet, 2022

Suho vino, Srednja i južna Dalmacija
0,75 L / 12 % vol.
Bijelo vino Dišpet kupaža je Zlatarice Vrgorske, Maraštine i Trbljana. Proizvedeno u inoxu uz 40% vina iz barrique bačve. Nježne je žute boje, na nosu dominira grejp, agrumi, nos je vrlo ugodan, dopadljiv. Svježe i harmonično vino. Poslužuje se na temperaturi 10-12 °C.

pn



Đelozija, 2021

Suho vino, Srednja i južna Dalmacija
0,75 L / 12 % vol.
Ružičasto vino Đelozija blend je naše autohtone sorte Plavke uz 40% Merlota. Maceracija za rose vino je vrlo kratka, svega 30 minuta. Bljeđe je ružičaste boje. Intezivnog, čistog i postojanog mirisa na maline, herbalnost i bijele šljive. Vitkog je tijela, atraktivno sočan, s obilnim crvenim voćem i svježinom na retrookusu. Poslužuje se na temperaturi 8-10 °C.
teksta u tijelo

Bokun barrique, 2019

Suho vino, Srednja i južna Dalmacija
0,75 L / 12 % vol.
Bijelo vino Bokun kupaža je Zlatarice Vrgorske, Maraštine i Trbljana. Fermentacija i odležavanje se odvijalo u barrique bačvama pod kontroliranim uvjetima. Intezivnog i slojevitog mirisa. Okus je zaobljen, punog tijela s nešto slasti na finišu. Poslužuje se na temperaturi 12-14 °C.



pn

Pošip 2022

Bijelo suho vino, Srednja i južna Dalmacija
0,75 L / 13 % vol.
Bijelo vino Pošip dolazi od naše autohtone Dalmatinske sorte. Nježne žute boje, na nosu imamo citruse (limun, naranča), kasnije se osjeti i miris marelice. Zavodljiv ali ne napadan miris. Vino je suho, ugodne svježine, citrusnih tonova, slasno i pitko.Poslužuje se na temperaturi 10-12 °C.





Pjenušac Arija, 2019

Vrhunsko pjenušavo rose vino, brut, Srednja i južna Dalmacija
0,75 L / 12 % vol.
Pjenušavo vino Arija nastalo je od naše autohtone sorte Plavka, grožđe za bazno vino posebno je birano, maceracija je trajala 30 minuta. Arija je napravljena prirodnom metodom vrenja u boci, nakon čega je 24 mjeseca odležavala na talogu. Arija je nježne ružičaste boje, finog i sitnog perlanja, ugodne svježine, voćnih aroma, mirisa na jagodicu. pjenušac cvjetnih i voćnih aroma. Poslužuje se na temperaturi 8-10 °C.

pn