

MA

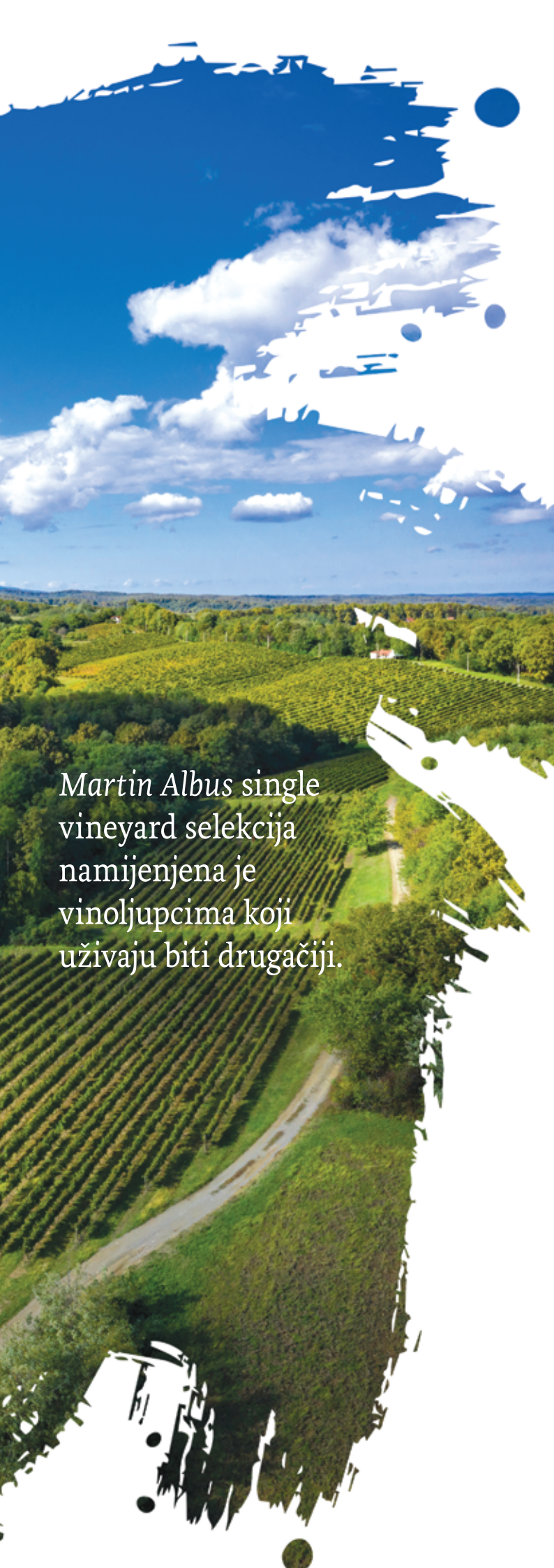
MARTIN ALBUS



www.martinalbus.hr

An aerial photograph of a vineyard. In the foreground, rows of grapevines are planted in neat, diagonal lines on a sloping hillside. Behind the vineyard, a dense forest of green trees covers a larger hill. In the far background, blue mountains are visible under a bright blue sky with scattered white clouds. The entire image is framed by a white, torn-paper-like border on the left and top edges, with several blue circular dots scattered along these edges.

Rukom brano grožđe
sa vrhunskih položaja
Martin & Albus, pomno
probrano kako bi
istaknuli terroir, kreira
vina koja će vas odvesti
u budućnost vinarstva.

An aerial photograph of a lush green vineyard. A narrow, winding road cuts through the rows of grapevines. In the background, there are rolling hills and a small cluster of buildings. The sky is a vibrant blue with scattered white clouds. The overall scene is peaceful and scenic, typical of a wine region.

*Martin Albus single
vineyard selekcija
namijenjena je
vinoljupcima koji
uživaju biti drugačiji.*

Martin Albus Grande Cuvee

Grande Cuvee na poseban način spaja Silvanac zeleni i Graševinu – kreirajući savršeni balans dvije najznačajnije bijele sorte orahovačkog vinogorja. Kupaža svoje dopadljivo tijelo i reskost duguje elegantnom Silvancu, dok joj je Graševina podarila svježinu i cvjetne note. Jednogodišnje sazrijevanje u drvenim bačvama (500L) cuveeu daje daje začinski grand finale, čineći ga posebnim i neodoljivim. Specifičan i lepršav okus koji još dugo ostaje u ustima savršeno će se stopiti s bijelom ribom, dobro začinjenim rižotom, kraće odležanim sirevima, a nećete ni pogriješiti ukoliko se odlučite za puricu s mlincima.



Martin Albus Silvanac Zeleni

Mirisni orahovački obronci ispunili su delikatne zahtjeve koje je pred njih stavio Silvanac zeleni, a položaj *Martin* ističe sve adute ovog jedinstvenog vina. Dozrijevanje na suncem okupanoj, jugoistočnoj strani obgrljenoj toplim povjetarcima uz reduciran prinos, ovom vinu daje idealan sklad – sinergiju voćnih aroma zelene jabuke, vinogradske breskve i reskastih citrusa. Upravo to bogatstvo okusa ovo vino čini idealnim partnerom carpacciu od brancina, sushiju/sashimiju, zubatcu u soli i zapečenim štruklama. Harmonija je to svježine i razigranih okusa koji se dugo zadržavaju naokusnim pupoljcima i još jednom dokazuju savršenstvo spoja Silvanca zelenog i orahovačkog vinogorja.



Martin Albus Sauvignon

Da bi rezultat bio Sauvignon Martin Albus, potrebno je savršeno postaviti jednadžbu: više berbi u različito vrijeme, prinos do 1 kg/trsu te hladna i 6-osatna maceracija. Sve to ne vrijedi bez posebnog pristupa tijekom njegovanja i dozrijevanja ne bi li se sačuvao maksimum aroma. Benefit koji pruža položaj Albus neizostavan je faktor ove mirisne jednadžbe, dajući ovom izvrsnom vinu unikatan pečat. Kada se susretnu sa Sauvignonom Martin Albus, osjetila uživaju u plesu aroma tropskog voća, marakuje i cvijeta bagrema, prepuštajući se neponovljivom suhom, crisp okusu koji se odlično slaže s rižotom od šparoga, školjkama na buzaru, piletinom u sezamu, salatama od hobotnice i brojnim vege menijima.



Martin Albus Pinot Sivi

Sva se vina s položajem *Albus* mogu podićiti izrazitom mineralnošću, ali ona ipak do izražaja najviše dolazi u Pinotu sivom. Ovo razigrano vino neodoljivu aromu duguje rosnim jutarnjim berbama, dok je grožđe još hladno, a onda i brzoj preradi u idealno hladnim uvjetima. Kasnije, kako bi se sačuvale sortne karakteristike, Pinot sivi dozrijeva u kvalitetnim inox posudama. Sav taj put vodi ga pred usta vinoljubaca, gdje neodoljiva voćnost u marelicom vođenom mirisu, raznoliko egzotično voće te bogato, kompleksno tijelo, osjetilima pružaju nepobjedivu harmoniju. Sklad okusa i mirisa idealno će popratiti foie gras, rižoto od jadranskih kozica i paškog sira, gregadu od grdobine, lososa na žaru ili pak lungić s vrganjima.



Martin Albus Frankovka

Brojne su frankovke, ali jedna je frankovka s položaja *Martin*. Odlikuju je prirodna redukcija okusa i idealni parametri u grožđu. Igra crnog bobičastog voća, višnje, vanilije i klinčić očaravaju mirisom, dok je okus zaokružen svilenkastim taninima i decentnim tijelom, svojstvenim ovoj sorti koja ide ruku pod ruku s junećim obrazima, janječim kotletima i teletinom pod pekom. Osim uobičajene, u Frankovki *Martin Albus* dolazi i do malolaktične fermentacije, kojoj može zahvaliti svoju prirodnu eleganciju i harmoniju. Kako bi se osigurala kvaliteta i postojanost okusa, ovo karakterno vino barem godinu dana odležava u barrique bačvama, omekšavajući grube tanine, a čuvajući prepoznatljivost sorte.



Martin Albus Rosé

Rosé Martin Albus pruža lagano i osvježavajuće iskustvo uživanja u zavodljivom voćnom okusu kojeg nadopunjuje svježi miris šumske jagode. Karakterizira ga nježna boja koja je rezultat kratke i hladne maceracije. Možete ga poslužiti kao aperitiv, a odličan je oslonac i ribljim menijima poput lososa na žaru, kao i polutvrdim kravljim sirevima. Pravo osvježenje za nepce u vrelim, ljetnim danima.

