



# Katalog vin

Inspired by Istra



Malo je krajev pod soncem, katerih čarobnost ustvarja presežke. Valoviti griči ob obali slovenske Istre so med njimi; tu namreč ob prepletu toplega sonca, istrske zemlje in morskega vetriča bogato rodijo izbrane avtohtone sorte.

V kleti Vinakoper te darove narave v naših desetih vinogradih obdelujemo z največjo skrbnostjo in občudovanjem. Naša vina so rezultat spoštovanja tradicije, kreativnosti naših enologov in želje po tem, da pivcem naših vin z vsakim kozarcem prinašamo sonce in živahen istrski temperament.

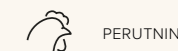
*Prebudite Istro v sebi!*



SVINJINA



GOVEDINA



PERUTNINA



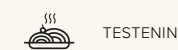
DIVJAČINA



SIRI



MESNINE



TESTENINE



RIBE



HOBOTNICA



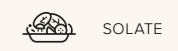
LOSOS



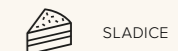
STEAK



MORSKI SADEŽI



SOLATE



SLADICE

Legenda

# Všečna in razigrana linija Koper

Dediščini tisočletne tradicije vinarstva in vinogradništva Slovenske Istre sta plemenitost in živahnost naših vin. V barvitim izboru vrhunskih vin kolekcije Koper domuje razigranost; naj bo to v svežini, harmoniji ali sadnosti. Z vini iz kleti Vinakoper boste na mizo prinesli sončne vinograde in živahen istrski temperament, ki bo povzdignil marsikatero jed.



KATEGORIJA \_ Vrhunsko  
VRSTA \_ Belo  
SORTA GROZDJA \_ Sivi pinot  
SLADKORNA STOPNJA \_ Suho



## Sivi pinot

KATEGORIJA \_ Vrhunsko  
VRSTA \_ Belo  
SORTA GROZDJA \_ Malvazija  
SLADKORNA STOPNJA \_ Suho



## Malvazija

KATEGORIJA \_ Vrhunsko  
VRSTA \_ Belo  
SORTA GROZDJA \_ Chardonnay  
SLADKORNA STOPNJA \_ Suho








## Chardonnay

### Koper Sivi pinot

BARVA \_ Tipična zlata z bakrenimi odtenki.

VONJ \_ Marelica, hruška, melona in rožiči.

OKUS \_ Bogat okus s sadnim karakterjem - hruške, tropsko sadje, citrusi, lep maslen pookus.

PRIPOROČILO K HRANI \_     

TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 10–12 °C

### Koper Malvazija

BARVA \_ Zlato rumena z nežnimi svetlo zelenimi odtenki.

VONJ \_ Čista intenzivna aroma s pridihom tropskega sadja in mandlja, z nežnimi notami akacijevih cvetov.

OKUS \_ Intenzivno saden okus z razigranimi kislinami in prijetno mehko s tipičnim pookusom grenkega mandlja.

PRIPOROČILO K HRANI \_    



TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 10–12 °C

### Koper Chardonnay

BARVA \_ Čista, zlato rumena, nežni odtenki svetlo zelene.

VONJ \_ Jabolko zlati delišes, breskve, melone, tropsko sadje.

OKUS \_ Bogat. Sadne note, melona, jabolko, tropsko sadje, nežne maslene note, sveže, polno, prijetne kisline.

PRIPOROČILO K HRANI \_   

TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 16–18 °C

KATEGORIJA \_ Vrhunsko

VRSTA \_ Belo

SORTA GROZDJJA \_ Rumeni muškat

SLADKORNA STOPNJA \_ Sladko



## Sladki muškat

KATEGORIJA \_ Vrhunsko

VRSTA \_ Belo

SORTA GROZDJJA \_ Rumeni muškat

SLADKORNA STOPNJA \_ Suho



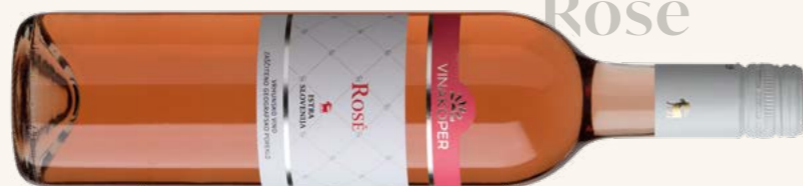
## Rumeni muškat

KATEGORIJA \_ Vrhunsko

VRSTA \_ Rosé

SORTA GROZDJJA \_ Refošk, Merlot

SLADKORNA STOPNJA \_ Suho



## Rosé

KATEGORIJA \_ Vrhunsko

VRSTA \_ Rdeče

SORTA GROZDJJA \_ Cabernet sauvignon

SLADKORNA STOPNJA \_ Suho



## Cabernet sauvignon

KATEGORIJA \_ Vrhunsko

VRSTA \_ Rdeče

SORTA GROZDJJA \_ Merlot

SLADKORNA STOPNJA \_ Suho



## Merlot

KATEGORIJA \_ Vrhunsko

VRSTA \_ Rdeče

SORTA GROZDJJA \_ Refošk

SLADKORNA STOPNJA \_ Suho



## Refošk

### Koper Sladki muškat

BARVA \_ Intenzivna zlata barva.

VONJ \_ Kandirani pomarančni olupki, cvetlični med, suhe marelice, citrusi in cveti jasmina.

OKUS \_ Harmonija med preostankom sladkorja, sadnostjo in bogatostjo. V polnosti in dozoreli sadnosti ga plemeniti bližina morja.

PRIPOROČILO K HRANI \_



TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 9–11° C

### Koper Rumeni muškat

BARVA \_ Sijoče zlate barve.

VONJ \_ Limona, grenivka, kandirano pomarančno lupino, liči, cvetove citrusov in muškatni orešček.

OKUS \_ Citrusi, marelica, rumena sliva in agrumi.

PRIPOROČILO K HRANI \_



TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 10–12 °C

### Koper Rosé

BARVA \_ Iskriva svetlo roza s češnjevo rdečimi odtenki.

VONJ \_ Malina, češnje, jagode in drugo rdeče sadje.

OKUS \_ Sveže jagode, rdeče sada, še posebej maline, češnje in rdeči ribez. Izredno svež karakter daje vinu prijetno pitnost.

PRIPOROČILO K HRANI \_



TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 10–12 °C

### Koper Cabernet sauvignon

BARVA \_ Intenzivno temno rubinasta barva.

VONJ \_ Dozoreli rdeči gozdni sadeži, zelena paprika, likviricija, suhe slive, vanilja in dim.

OKUS \_ Srednje bogat. Dozoreli sadni okusi, ki se lepo prepletajo s tanini. Dolg pookus, v katerem je zaznati pridih lesa.

PRIPOROČILO K HRANI \_



TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 16–18° C

### Koper Merlot

BARVA \_ Intenzivno temno rubinasta barva z opečnatimi odtenki.

VONJ \_ Zrela višnja, murve, robidnice, s pridihom vanilje in temne čokolade.

OKUS \_ Srednje polnega okusa. Mehak, žameten, s prijetnim okusom zrelih višenj in robidnic. Prijetni zreli tanini in nota mediteranskih zelišč.

PRIPOROČILO K HRANI \_



TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 16–18° C

### Koper Refošk

BARVA \_ Intenzivno rubinasta z vijoličnimi odtenki.

VONJ \_ Robidnica, borovnica in zrela višnja, ki se prepletajo z nežno zrelo aromo lesa.

OKUS \_ Poln z mehкими sadnimi kislinami. Elegantno vino s srednje dolgim pookusom višnje in prijetnimi tanini.

PRIPOROČILO K HRANI \_



TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 15–18° C

KATEGORIJA \_ Vrhunsko  
 VRSTA \_ Rdeče  
 SORTA GROZDJJA \_ Shiraz  
 SLADKORNA STOPNJA \_ Suho



## Shiraz

KATEGORIJA \_ Vrhunsko  
 VRSTA \_ Rdeče  
 SORTA GROZDJJA \_ Refošk  
 SLADKORNA STOPNJA \_ Sladko



## Sladki refošk

### Koper Shiraz

BARVA \_ Intenzivna temno rubinasto rdeča barva.

VONJ \_ Suhe slive, zeleni poper, sladko aromo skorje francoskih rogljičkov in note zelišč.

OKUS \_ Mehka polnost. Zrela sadnost, vanilja in pikantne note zelenega popra, ki ostane v dolgem pookusu.

PRIPOROČILO K HRANI \_   


TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 16–18 °C

### Koper Sladki refošk

BARVA \_ Intenzivna temno rubinasta barva, z odtenki vijolične barve.

VONJ \_ Sortna aroma kjer prevladuje vonj po zrelem jagodičevju, čokoladi in višnji.

OKUS \_ V okusu vino ponuja harmonijo med sočno sadnim karakterjem in preostankom sladkorja. Ponovijo se sadne zaznave, ki se nam ponujajo že v vonju.

PRIPOROČILO K HRANI \_ 

TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 10–12 °C

## Nikoli pozabljena zgodba

Rex Fuscus je sozvočje skrbnega dela v vinogradu, tradicionalne predelave in izbranih kletarskih sposobnosti. Njegov kraljevski karakter zaokroža edinstvena podoba polnitve, v katero smo ustekleničili najboljše, kar ponujajo istrska zemlja in s soncem obsijani vinogradi.

V Rex Fuscusu se prepleta neskončna ljubezen vinogradnikov in Istre, ki se bogati vse od ročnega obiranja grozdov do skrbne maceracije in zorenja v velikih hrastovih sodih. Vso to žlahtnost, toplino in mehko uživamo z vsakim kozarcem priljubljenega Rexa.

## Rex Fuscus

KATEGORIJA \_ Vrhunsko  
 VRSTA \_ Rdeče  
 SORTA GROZDJJA \_ Refošk  
 SLADKORNA STOPNJA \_ Suho

BARVA \_ Intenzivno rubinasto rdeča s svežimi odtenki zrelih višenj.

VONJ \_ Izredno saden. Spominja na zrelo robidnico, malino in borovnico.

OKUS \_ Sadni. Svežina, ki z nežnimi tanini ustvari harmonično, polno in ekstraktno vinsko posebnost.

PRIPOROČILO K HRANI \_   

TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 16–18 °C



# Gourmet

Vina linije Gourmet vas čakajo le na izbranih mestih. Njihova svežina, sadnost, aromatika in eleganca še posebej pridejo do izraza ob dobri hrani, ko si s prijatelji odtrgate čas za dolge pogovore in smeh. Linija Gourmet je posebna izdaja vin, namenjena le HoReCa segmentu, naprodaj pa je tudi v našem Vin-skem butiku v Kopru.

Če na sredino mize postavite Red Gourmet ali Malvazijo Gourmet, se bodo odprle neskončne zgodbe. Take, ki jih želite deliti, pa tudi take, ki bodo ob vašo mizo privabile mnoge ljubitelje vin. Znova in znova.



KATEGORIJA \_ Vrhunsko Premium

VRSTA \_ Belo

SORTA GROZDJJA \_ Malvazija

SLADKORNA STOPNJA \_ Suho



## Malvazija Gourmet

KATEGORIJA \_ Vrhunsko Premium

VRSTA \_ Rdeče

SORTA GROZDJJA \_ Refošek

SLADKORNA STOPNJA \_ Suho



## Red Gourmet

### Malvazija Gourmet

BARVA \_ Nežna zlato rumena.

VONJ \_ Koščičasto sadje, cvetovi akacije in mandelj.

OKUS \_ Srednjega telesa, s prijetno sadnostjo in mineralnostjo. V pookusu izrazita polnost ter prijetna kremasta nota vanilje in grenkega mandlja.

PRIPOROČILO K HRANI \_    


TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 9–11° C

### Red Gourmet

BARVA \_ Intenzivno rubinasto rdeča barva s svežimi odtenki zrelih višenj.

VONJ \_ Izredno saden vonj nas spominja na zrelo robidnico, malino in borovnico.

OKUS \_ Sadni, z veliko mero svežine, ki se z nežnimi tanini čudovito vkomponira v harmonično, polno in ekstraktno vinsko posebnost slovenske Istre.

PRIPOROČILO K HRANI \_   

TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 14–16° C

# Plemenita izbira

Če iščete sortno eleganco, so vrhunska vina kolekcije Capris prava izbira. Capris vina se rojevajo iz grozdja, pridelanega na posebej izbranih sončnih legah, zato njihova plemenita cvetlica, bogata struktura in sadna aroma v kozarec vnašajo bližino morja, flišno-lapornato zemljo in sonce sredozemske Istre. Poseben značaj pa jim daje tudi zorenje v lesenih sodih.

Presenetila vas bodo v vsaki kombinaciji z bogato mediteransko in istrsko kulinariko.



KATEGORIJA \_ Vrhunsko Premium  
VRSTA \_ Belo  
SORTA GROZDJJA \_ Chardonnay  
SLADKORNA STOPNJA \_ Suho



## Chardonnay

KATEGORIJA \_ Vrhunsko Premium  
VRSTA \_ Belo  
SORTA GROZDJJA \_ Malvazija  
SLADKORNA STOPNJA \_ Suho



## Malvazija

KATEGORIJA \_ Vrhunsko Premium  
VRSTA \_ Rdeče  
SORTA GROZDJJA \_ Cabernet sauvignon  
SLADKORNA STOPNJA \_ Suho



## Cabernet sauvignon

### Capris Chardonnay

BARVA \_ Zlato rumena.

VONJ \_ Koščičasto sadje, melona in limona, s povezovalnimi rahlimi notami po praženem.

OKUS \_ Saden karakter z notami izbranega lesa, vanilje in oreščkov. Daljši pookus z rahlo kremasto noto spremlja nežna pikantnost.

PRIPOROČILO K HRANI \_



TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 10–12° C

### Capris Malvazija

BARVA \_ Zlato rumena.

VONJ \_ Zrela jabolka, cvetovi akacije, vanilja in mandelj.

OKUS \_ Poln, sočen in zrelo saden, ki se prepleta z nežnim dotikom izbranega lesa. V pookusu prijetna kremasta nota vanilje in grenkega mandlja.

PRIPOROČILO K HRANI \_



TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 10–12° C

### Capris Cabernet sauvignon

BARVA \_ Intenzivna rubinasta z nežnimi opečnatimi odtenki.

VONJ \_ Suhe slive, višnje v žganju, gozdna podrast, likviricija, beli poper, zelišča.

OKUS \_ Prevladujejo note dozorelega temnega jagodičevja in zelišč. Zreli in sladkasti tanini skupaj s pridihom lesa dajejo prijeten, dolg pookus.

PRIPOROČILO K HRANI \_



TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 16–18° C

KATEGORIJA \_ Vrhunsko Premium  
VRSTA \_ Rdeče  
SORTA GROZDJJA \_ Merlot  
SLADKORNA STOPNJA \_ Suho



Merlot

KATEGORIJA \_ Vrhunsko Premium  
VRSTA \_ Rdeče  
SORTA GROZDJJA \_ Refošk  
SLADKORNA STOPNJA \_ Suho



Refošk

KATEGORIJA \_ Vrhunsko Premium  
VRSTA \_ Rdeče  
SORTA GROZDJJA \_ Tannat  
SLADKORNA STOPNJA \_ Suho



Tannat

## Capris Merlot

BARVA \_ Globoka rubinasta.  
VONJ \_ Dozoreli gozdni sadeži, črni ribez, likviricija, slivova marmelada, višnje v žganju, gozdna podrast, dozorela nota lesa.  
OKUS \_ Sadnost zrele višnje v prepletu z mineralnostjo in dozorelimi sladkastimi tanini. Dolg pookus s prijetno noto lesa.

PRIPOROČILO K HRANI \_

TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 16–18° C

## Capris Refošk

BARVA \_ Intenzivna rubinasta z vijoličastimi odtenki.  
VONJ \_ Dozorele sladkaste note robidnice, višnje, suhe slive in plemenite note lesa.  
OKUS \_ Saden in kompleksen z nežnimi tanini, predstavlja vinsko posebnost Slovenske Istre.

PRIPOROČILO K HRANI \_

TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 14–16° C

## Capris Tannat

BARVA \_ Globoka rubinasta z vijoličnimi odtenki.  
VONJ \_ Sveže rdeče sadje, češnja, jagoda in sliva, z nežno noto temne čokolade in vanilje.  
OKUS \_ Prednjačita češnja in sliva, daljši pookus je prijetno sladkast, z nežno noto burbonske vanilje.

PRIPOROČILO K HRANI \_

TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 14–16° C

15

# Šarmantne penine

Strokovno bi jim rekli charmat penine, mi pa jim rečemo kar šarmantne penine Capris, saj vsaka od njih, zavita v tančico igrivih mehurčkov, zapelje prav vsakega. Penine Capris so zvezde vsake zabave – in to najraje od prvega do zadnjega trenutka.

Penine Capris nastajajo iz tako belih kot rdečih sort. Še posebej navdušujeta penini iz avtohtone sorte refošk, katerih edinstvenost in iskrivost odražata tudi vztrajnost in kreativnost istrskih vinarjev.





KATEGORIJA \_ Vrhunsko  
VRSTA \_ Belo  
SORTA GROZDJJA \_ Malvazija,  
Chardonnay, Beli pinot  
SLADKORNA STOPNJA \_ Sec



## Capris Cuvée

KATEGORIJA \_ Vrhunsko  
VRSTA \_ Rdeče  
SORTA GROZDJJA \_ Refošk  
SLADKORNA STOPNJA \_ Sec



## Capris Refošk

KATEGORIJA \_ Vrhunsko  
VRSTA \_ Belo  
SORTA GROZDJJA \_ Rumeni muškati  
SLADKORNA STOPNJA \_ Sladko



## Capris Muškati

### Capris Cuvée peneče vino

BARVA \_ Zlato rumena z nežnimi zelenimi odtenki. Intenzivno iskrenje in veriženje mehurčkov.

VONJ \_ Akacijevi cvetovi, tropsko sadje in zeleno jabolko.

OKUS \_ Prijeten, svež in karakteren z lahkim sladkastim pookusom.



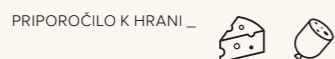
TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 6–8 °C

### Capris Refošk peneče vino

BARVA \_ Intenzivna rubinasta. Intenzivno iskrenje in veriženje drobnih mehurčkov.

VONJ \_ Zrelo temno jagodičevje in višnja.

OKUS \_ Bogat in nežen hkrati. S pookusom zrele sadne note temnega jagodičevja in sladkih taninov.



TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 6–8 °C

### Capris Muškati peneče vino

BARVA \_ Bistra zlato rumena. Intenzivno iskrenje in veriženje drobnih mehurčkov.

VONJ \_ Jasminovi cvetovi, marelica, liči in kosmulja.

OKUS \_ Aromatičen, sladek in osvežujoč okus sveže marelice, citrusov, melone in mandarine.



TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 6–8 °C

## Capris Rosé



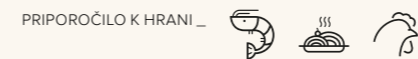
### Capris Rosé peneče vino

KATEGORIJA \_ Vrhunsko  
VRSTA \_ Rosé  
SORTA GROZDJJA \_ Refošk, Merlot  
SLADKORNA STOPNJA \_ Sec

BARVA \_ Intenzivno roza s češnjevo rdečimi odtenki. Z drobnimi mehurčki, ki se sproščajo v verižicah.

VONJ \_ Maline, češnje, gozdne jagode, brusnice in rdeči ribez.

OKUS \_ Sveže jagode, rdeče sadje, še posebej maline, češnje in rdeči ribez, s prijetnimi mehкими mehurčki.



TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 6–8 °C

## Capris Grand Cuvée

Capris Grand Cuvée je naša edina penina klasične metode. Elegantna mediteranska lepota limonasto rumene barve z nežnimi zlatimi odtenki je z zgolj 3 grami nepovretega sladkorja odličen izbor za prave ljubitelje penin.

### Capris Grand Cuvée peneče vino

KATEGORIJA \_ Vrhunsko Prestige  
VRSTA \_ Belo  
SORTA GROZDJJA \_ Chardonnay, Modri pinot  
SLADKORNA STOPNJA \_ Brut nature

BARVA \_ Limonasto rumena z nežnimi zlatimi odtenki. Drobne, intenzivne in številčne verižice mehurčkov.

VONJ \_ Citrusi in beli cvetovi v prepletu s svežimi aromami rumenih jabolk in hrušk ter kremnimi notami vanilije, lešnika in mandlja.

OKUS \_ Prefinjeno eleganten. Sočna in živahna kislina se prepleta z okusi koščičastega sadja in citrusov. V dolgem pookusu prevladujejo mineralnost, brioš in kremasta finesa.



TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 6–8 °C



# Capris Marine

Druženja so trenutki, ko nam še posebej prija penine. Že samo natakanje penine v kozarec pričara pravi spektakel, ki ga z užitek opazujemo, predvsem, ko se vino umiri in nam verižice, ki jih ustvarjajo mehurčki same nakažejo, kakšna penina nas pričakuje v kozarcu. Penine Capris Marine posebljajo eleganco in prestiž, ki ju povezuje privlačna aromatika belih vinskih sort.

Živahno iskriče, s strastno noto istrske posebnosti in bližine morja. Privoščimo si ples bleščečih mehurčkov!



KATEGORIJA \_ Vrhunsko Premium  
VRSTA \_ Belo  
SORTA GROZDJJA \_ Malvazija,  
Chardonnay  
SLADKORNA STOPNJA \_ Brut



## Marine brut

KATEGORIJA \_ Vrhunsko Premium  
VRSTA \_ Belo  
SORTA GROZDJJA \_ Malvazija,  
Chardonnay, Beli pinot  
SLADKORNA STOPNJA \_ Extra dry



## Marine extra dry

### Capris Marine brut

BARVA \_ Limonasto rumena z nežnimi zelenimi odtenki. Intenzivne in številčne verižice mehurčkov.

VONJ \_ Citrusi, belo sadje in zeleno jabolko, z nežnimi notami marcipana in lešnika.

OKUS \_ Svež in poln okus z obilo sadnosti ter nežno kremastim, diskretno mandljasim pookusom.

PRIPOROČILO K HRANI \_



TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 6–8° C

### Capris Marine extra dry

BARVA \_ Svetlo rumena z nežnimi zelenimi odtenki. Živahno iskrenje in veriženje mehurčkov.

VONJ \_ Citrusi, zeleno jabolko, hruška in belo cvetje.

OKUS \_ Svež in saden okus z aromatičnim zaključkom z mehkim pookusom.

PRIPOROČILO K HRANI \_



TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 6–8° C

# Magnum harmonije

V eni steklenici ujete vse značilne rdeče oziroma bele sorte Istre – to je Sixty. Ta prestižna kolekcija ponuja preplet arom in okusov avtentične Istre, skrbno izbranih sort in leg, katere v bogat, poln in strukturen okus nadgrajuje zorenje v hrastovih sodih.

Rdeči Sixty je bogata, strukturna rdeča zvrst, ki potrebuje veliko časa, preden pride na vinske police, in ima velik potencial zorenja v steklenici. Vino temelji na cabernet sauvignonu, edinstven karakter pa mu dodajajo merlot, shiraz in refošk.

Beli Sixty temelji na malvaziji, družbo ji delajo še chardonnay in sauvignon ter kanček sivega pinota. Vino vam postreže z mineralnostjo in harmonijo, ki jo dajejo vse štiri sorte, ter skladnostjo teh izbranih sort.



KATEGORIJA \_ Vrhunsko Prestige  
VRSTA \_ Rdeče  
SORTA GROZDJIA \_ Cabernet sauvignon, Merlot, Shiraz, Refošk  
SLADKORNA STOPNJA \_ Suho



## Sixty red

KATEGORIJA \_ Vrhunsko Prestige  
VRSTA \_ Belo  
SORTA GROZDJIA \_ Malvazija, Chardonnay, Sauvignon, Sivi pinot  
SLADKORNA STOPNJA \_ Suho



## Sixty white

### Sixty red

BARVA \_ Temno rubinasta z nežnimi opečnatimi odtenki.

VONJ \_ Gozdni sadeži, tobak, višnje, začimbe, temna čokolada in tartufi.

OKUS \_ Izredno kompleksen, žametast in dozorelo saden.

PRIPOROČILO K HRANI \_



TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 9–11° C

### Sixty white

BARVA \_ Zlato rumena.

VONJ \_ Koščičasto sadje, akacijevi cvetovi, suha mediteranska zelišča, agrumi in suhe marelice, z nežno noto lesa, vanilje in kremenastimi notami.

OKUS \_ Poln in bogat s prijetnimi kislinami in sadnostjo. Izredna mineralnost in dolg, maslen pookus z rahlo pikantnostjo.

PRIPOROČILO K HRANI \_



TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 10–12° C

# Najslajše iz slovenske Istre

Le najbolj sladki darovi Istre napolnijo kolekcijo vrhunskih vin Zakladi slovenske Istre. Izbrana paleta sladkega muškata s svojo izrazito zlato barvo, malvazije pozne trgatve, zapeljivega sladkega refoška in naše avtohtone posebnosti cipra sklada okuse, ki se radi spogledujejo tako s sladicami kot tudi pospremiijo kakšen bolj močan mesni krožnik.

Čudovit zaključek druženja, pa tudi izjemno darilo, ki oplemeniti vsako, še tako sladko doživetje.



KATEGORIJA \_ Vrhunsko Premium  
VRSTA \_ Rdeče  
SORTA GROZDJA \_ Cipro  
SLADKORNA STOPNJA \_ Sladko



## Cipro

KATEGORIJA \_ Vrhunsko Premium  
VRSTA \_ Belo  
SORTA GROZDJA \_ Malvazija  
SLADKORNA STOPNJA \_ Sladko



## Malvazija pozna trgatev

KATEGORIJA \_ Vrhunsko Premium  
VRSTA \_ Rdeče  
SORTA GROZDJA \_ Refoš  
SLADKORNA STOPNJA \_ Sladko



## Sladki Refoš

### Cipro Zakladi slovenske Istre

BARVA \_ Nežno škrlatna.

VONJ \_ Cvetje, sadje, kandirana pomarančna lupina, jagoda, cvet vrtnice, vanilija, sladke začimbe.

OKUS \_ Poln in prefinjen, z izrazito jagodo in vrtnico.

PRIPOROČILO K HRANI \_



TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 10–12° C

### Malvazija pozna trgatev Zakladi slovenske Istre

BARVA \_ Intenzivno zlata s slamnatimi odtenki.

VONJ \_ Rozine, med, suhe marelice in hruške, akacijevi cvetovi ter note muškata in agrumov.

OKUS \_ Široka paleta okusov sušenega sadja se prepleta z okusom mandlja in medu.

PRIPOROČILO K HRANI \_



TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 10–12° C

### Sladki Refoš Zakladi slovenske Istre

BARVA \_ Intenzivna temno rubinasta z vijoličnimi odtenki.

VONJ \_ Robidnica, borovnica in višnja.

OKUS \_ Sladek in izredno poln, s paleto zrelega sadja. Dolg in bogat pookus.

PRIPOROČILO K HRANI \_



TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 12–15° C

# Prestiž, to je Capo d'Istria

Naša najprestižnejša kolekcija Capo d'Istria združuje vina, pridelana iz grozdja naših najboljših vinogradniških leg. Skrbno kletarjenje in zorenje v barrique lesenih sodčkih dajejo vinom istrski karakter in mednarodni prestiž.

Zato ne preseneča, da se vina Capo d'Istria lahko pohvalijo tudi z marsikatero medaljo z domačih in mednarodnih vinskih tekmovanj. Med njimi kraljuje refošk Capo d'Istria, večkratni šampion in prejemnik zlatih medalj.



## Malvazija

KATEGORIJA \_ Vrhunsko Prestige  
VRSTA \_ Belo  
SORTA GROZDJA \_ Malvazija  
SLADKORNA STOPNJA \_ Suho



## Cabernet sauvignon

KATEGORIJA \_ Vrhunsko Prestige  
VRSTA \_ Rdeče  
SORTA GROZDJA \_ Cabernet  
sauvignon  
SLADKORNA STOPNJA \_ Suho



## Merlot

KATEGORIJA \_ Vrhunsko Prestige  
VRSTA \_ Rdeče  
SORTA GROZDJA \_ Merlot  
SLADKORNA STOPNJA \_ Suho



### Capo d` Istria Malvazija

BARVA \_ Intenzivna zlato rumena.

VONJ \_ Zrela rumena sliva, karambola in mandelj z notami mediteranskih zelišč, smole, akacijevih cvetov, medu in pridihom vanilije.

OKUS \_ Poln in bogat, s prijetno zreliimi kislinami, izredno mineralnostjo ter dolgim, rahlo pikantnim in kremastim pookusom.

PRIPOROČILO K HRANI \_



TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 10–12° C

### Capo d` Istria Cabernet sauvignon

BARVA \_ Globoko intenzivna rubinasta z granatnim odtenkom.

VONJ \_ Zrela višnja, slivova marmelada, zeleni poper, temna čokolada, podrast in prefinjene note lesa.

OKUS \_ Zelo bogat in poln, note višenj v žganju, temne čokolade in tobaka, z dolgim pookusom in žlahtnimi tanini.

PRIPOROČILO K HRANI \_



TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 16–18° C

### Capo d` Istria Merlot

BARVA \_ Intenzivna rubinasta z nežnimi opečnatimi odtenki.

VONJ \_ Črni ribez, višnje v žganju, suhe slive, bel poper, likviracija, temna čokolada, suha zelišča in nežne dimaste note.

OKUS \_ Bogat in mehak. Zrelo temno jagodičevje, temna čokolada, menta, tobak in gozdna podrast, z noto lesa in lepo dozorelimi tanini.

PRIPOROČILO K HRANI \_



TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 16–18° C

KATEGORIJA \_ Vrhunsko Prestige  
VRSTA \_ Rdeče  
SORTA GROZDJA \_ Refošk  
SLADKORNA STOPNJA \_ Suho



Refošk

KATEGORIJA \_ Vrhunsko Prestige  
VRSTA \_ Rdeče  
SORTA GROZDJA \_ Shiraz  
SLADKORNA STOPNJA \_ Suho



Shiraz

## Capo d`Istria Refošk

BARVA \_ Intenzivna rubinasta z vijoličnimi odtenki.

VONJ \_ Zrele robidnice, višnja, murva in borovnica se prepletajo z notami lesa, podrašč, grafitu, temne čokolade in začimb.

OKUS \_ Bogat in zelo širok. Prijetne mehke in zrele kisline. Lepa struktura taninov in ekstraktnost dajeta vinu dolg pookus.

PRIPOROČILO K HRANI \_ 

TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 16–18° C

## Capo d`Istria Shiraz

BARVA \_ Intenzivna rubinasta z granatnim robom.

VONJ \_ Dozorelo temno sadje, borovničeva marmelada, rdeč poper, temna čokolada in brinove jagode z aromo izbranega lesa.

OKUS \_ Zrele borovnice, višnje v žganju, temna čokolada in sladke začimbe. V pookusu sladkasto žametni tanini in prijetna nota lesa.

PRIPOROČILO K HRANI \_ 

TEMPERATURA SERVIRANJA \_ 16–18° C

27

# Naj se plemenitijo rubini

Istrski rubini so vina po izboru glavnega enologa. To so vina posebne identitete in karakterja. Tudi njihova zgodba nastaja povsem drugače. Grozdje je obrano drugače, celotna vinifikacija poteka drugače. Drugačen pa je tudi proces izbora tiste sorte, ki bo v določenem letniku postala rubin. Med vsemi sortami se namreč vsak letnik znova izbere tisto, ki obeta najboljši rezultat na dolgi rok.

V omejenih količinah in pridelani le v najboljših letnikih Istrski rubini zato v zbirko nizajo le vina izbranih leg, sort in letnikov, ki so plod znanja, izkušenj in tradicije kleti Vinakoper ter prefinjenega občutka enologa. Odlikuje jih popolnost barve, vonja in okusa, plemenit dolg pookus ter pripravljenost za dolgo zorenje in plemenitenje.



  
VINAKOPER

**KOGO**  
VINO · DELI · GOURMET



 VINSKI BUTIK 

Rezervacija Kogo  
T +386 51 261 726

Vinakoper d.o.o.  
Šmarska cesta 1  
6000 Koper  
Slovenija

T +386 66 30 100  
vinakoper@vinakoper.si  
www.vinakoper.si

