

POSESTVO BURJA

PETITE BURJA · MALVAZIJA 2013

Lokacija	Podraga, Vipavska dolina, Slovenija
Ime vinogradov in površina	Stranice (0,2 ha), Ravno brdo (0,5 ha)
Vinske sorte	Istrska malvazija: 100 %
Geografska zaščita	ZGP, Zaščiteno geografsko poreklo
Ekspozicija	Ravno brdo: vrh hriba, plato; Stranice: začetek pobočja, severovzhod
Nadmorska višina	Ravno brdo: 240 m, Stranice: 200 m
Tla	Fliš (izmenjevanje laporja, peščenjaka, breče in konglomeratov)
Gojitvena oblika	Enojni guyot
Gostota sajenja	6900 trt/ha (1,8 × 0,8 m)
Povprečna starost vinogradov	Ravno brdo: 4 leta, Stranice: 5 let
Pridelek na trs, pridelek na površino	≈ 1,2 kg/trs, ≈ 8000 kg/ha
Čas trgatve	Drugi teden v septembru
Fermentacijske posode	Nerjavne jeklene cisterne
Temperatura fermentacije	Okrog 15 °C, maksimum 20 °C
Maceracija	1 dan maceracije, 100 % jagodnih kožic
Kvasovke	X5 (polovična priporočena doza)
Mlečnokislinski razkis	Da, brez dodanih bakterij
Zorjenje v sodih	-
Sodarna, tip lesa	-
Bistrenje in filtracija	Bistrenje z bentonitom, rahla filtracija
Vsebnost alkohola	12,5 volumskih %
Biološka ali biodinamična pridelava	Certificirana biološka pridelava. Uporaba nekaterih biodinamičnih postopkov
Prva polnitev	2009
Število steklenic	4500 steklenic 0,75L

POSESTVO BURJA

PETITE BURJA • ZELEN 2013

Lokacija	Orehovica, Vipavska dolina, Slovenija
Ime vinogradov in površina	Golavna (1,5 ha)
Vinske sorte	Zelen: 100 %
Geografska zaščita	ZGP, Zaščiteno geografsko poreklo
Ekspozicija	Golavna: vrh hriba, plato
Nadmorska višina	Golavna: 280 m
Tla	Fliš (izmenjevanje laporja, peščenjaka, breče in konglomeratov)
Gojitvena oblika	Enojni guyot
Gostota sajenja	6900 trt/ha (1,8 × 0,8 m)
Povprečna starost vinogradov	Golavna: 4 to 8 let
Pridelek na trs, pridelek na površino	≈ 1,2 kg/vine, ≈ 8000 kg/ha
Čas trgatve	Prvi teden v oktobru
Fermentacijske posode	Nerjavne jeklene cisterne
Temperatura fermentacije	Okrog 15 °C, maksimum 20 °C
Maceracija	2 dni maceracije, 100 % jagodnih kožic
Kvasovke	Spontana fermentacija, brez dodanih kvasovk
Mlečnokislinski razkis	Da, brez dodanih bakterij
Zorjenje v sodih	-
Sodarna, tip lesa	-
Bistrenje in filtracija	Bistrenje z bentonitom, rahla filtracija
Vsebnost alkohola	11,5 volumskih %
Biološka ali biodinamična pridelava	Certificirana biološka pridelava. Uporaba nekaterih biodinamičnih postopkov
Prva polnitev	2009
Število steklenic	4000 steklenic a 0,75L

POSESTVO BURJA

BURJA • BURJA BELA 2011

Lokacija	Podraga, Vipavska dolina, Slovenija
Ime vinogradov in površina	Stranice (0,9 ha), Ravno brdo (0,7 ha)
Vinske sorte	Istrska malvazija: 30 %, Laški rizling: 30 %, Rebula: 30 %, ostale sorte: 10%
Geografska zaščita	ZGP, Zaščiteno geografsko poreklo
Ekspozicija	Ravno brdo: vrh hriba, plato; Stranice: začetek pobočja, severovzhod
Nadmorska višina	Ravno brdo: 240 m, Stranice: 200 m
Tla	Fliš (izmenjevanje laporja, peščenjaka, breče in konglomeratov)
Gojitvena oblika	Enojni in dvojni guyot
Gostota sajenja	4500 do 7700 trt/ha
Povprečna starost vinogradov	Ravno brdo: 25 let, Stranice: 70 let
Pridelek na trs, pridelek na površino	≈ 0,8 kg/trs, ≈ 4500 kg/ha
Čas trgatve	Tretji teden v septembru
Fermentacijske posode	Dva velika hrastova soda, 25 in 33 hL
Temperatura fermentacije	Okrog 22 °C, ne več kot 30 °C
Maceracija	8 dni maceracije, 100 % jagodnih kožic
Kvasovke	Spontana fermentacija, brez dodanih kvasovk
Mlečnokislinski razkis	Da, brez dodanih bakterij
Zorjenje v sodih	18 mesecev, stekleničeno marca 2012
Sodarna, tip lesa	Pauscha, slavonski in francoski hrast
Bistrenje in filtracija	Samodejno bistrenje sodih, brez filtracije
Vsebnost alkohola	13,5 volumskih %
Biološka ali biodinamična pridelava	Certificirana biološka pridelava. Uporaba nekaterih biodinamičnih postopkov
Prva polnitev	2009
Število steklenic	6200 steklenic 0,75L, 240 steklenic 1,5L, 25 steklenic 5,0L

POSESTVO BURJA

BURJA • BURJA BELA 2010

Lokacija	Podraga, Vipavska dolina, Slovenija
Ime vinogradov in površina	Stranice (0,9 ha), Ravno brdo (0,7 ha)
Vinske sorte	Istrska malvazija: 30 %, Laški rizling: 30 %, Rebula: 30 %, ostale sorte: 10%
Geografska zaščita	ZGP, Zaščiteno geografsko poreklo
Ekspozicija	Ravno brdo: vrh hriba, plato; Stranice: začetek pobočja, severovzhod
Nadmorska višina	Ravno brdo: 240 m, Stranice: 200 m
Tla	Fliš (izmenjevanje laporja, peščenjaka, breče in konglomeratov)
Gojitvena oblika	Enojni in dvojni guyot
Gostota sajenja	4500 do 7700 trt/ha
Povprečna starost vinogradov	Ravno brdo: 24 let, Stranice: 69 let
Pridelek na trs, pridelek na površino	≈ 0,8 kg/trs, ≈ 4500 kg/ha
Čas trgatve	Tretji teden v septembru
Fermentacijske posode	Dva velika hrastova soda, 25 in 33 hL
Temperatura fermentacije	Okrog 22 °C, ne več kot 30 °C
Maceracija	15% jagodnih kožic, 12 mesecev
Kvasovke	Spontana fermentacija, brez dodanih kvasovk
Mlečnokislinski razkis	Da, brez dodanih bakterij
Zorjenje v sodih	12 mesecev, stekleničeno aprila 2011
Sodarna, tip lesa	Pauscha, slavonski in francoski hrast
Bistrenje in filtracija	Samodejno bistrenje v jekleni cisterni 6 mesecev, brez filtracije
Vsebnost alkohola	13,0 volumskih %
Biološka ali biodinamična pridelava	Certificirana biološka pridelava. Uporaba nekaterih biodinamičnih postopkov
Prva polnitev	2009
Število steklenic	3900 steklenic 0,75L, 230 steklenic 1,5L, 17 steklenic 3,0L

POSESTVO BURJA

BURJA • BURJA NOIR 2011

Lokacija	Podraga, Vipavska dolina, Slovenija
Ime vinogradov in površina	Zadomajc (0,5 ha)
Vinske sorte	Pinot noir: 100 %
Geografska zaščita	ZGP, Zaščiteno geografsko poreklo
Ekspozicija	Ravno brdo: vrh hriba, plato
Nadmorska višina	240 m
Tla	Fliš (izmenjevanje laporja, peščenjaka, breče in konglomeratov)
Gojitvena oblika	Enojni guyot
Gostota sajenja	7700 trt/ha (1,6 m × 0,8 m)
Povprečna starost vinogradov	Zadomajc: 19 let
Pridelek na trs, pridelek na površino	≈ 0,8 kg/trs, ≈ 4500 kg/ha
Čas trgatve	Prvi teden v septembru
Fermentacijske posode	Maceracija do konca fermentacije v nerjavnih jeklenih cisternah
Temperatura fermentacije	Okrog 22 °C, ne več kot 30 °C
Maceracija	12 dni, samo potapljanje klobuka
Kvasovke	Spontana fermentacija, brez dodanih kvasovk
Mlečnokislinski razkis	Da, brez dodanih bakterij
Zorjenje v sodih	20 mesecev v 225 L barriques sodih in večjih, stekleničeno junija 2012
Sodarna, tip lesa	Francois Freres, Boutes, Vicard, Cadus, Berthomieu, Mastrobottaio
Bistrenje in filtracija	Samodejno bistrenje sodih, brez filtracije
Vsebnost alkohola	14,0 volumskih %
Biološka ali biodinamična pridelava	Certificirana biološka pridelava. Uporaba nekaterih biodinamičnih postopkov
Prva polnitev	2009
Število steklenic	2000 steklenic 0,75L, 90 steklenic 1,5L, 10 steklenic 5L

POSESTVO BURJA

BURJA • BURJA NOIR 2010

Lokacija	Podraga, Vipavska dolina, Slovenija
Ime vinogradov in površina	Ravno brdo (0,3 ha), Zadomajc (0,5 ha)
Vinske sorte	Pinot noir: 100 %
Geografska zaščita	ZGP, Zaščiteno geografsko poreklo
Ekspozicija	Ravno brdo: vrh hriba, plato; Zadomajc: pobočje, severovzhod
Nadmorska višina	Ravno brdo: 240 m, Zadomajc: 220 m
Tla	Fliš (izmenjevanje laporja, peščenjaka, breče in konglomeratov)
Gojitvena oblika	Enojni guyot
Gostota sajenja	7700 trt/ha (1,6 m × 0,8 m)
Povprečna starost vinogradov	Ravno brdo: 12 let, Zadomajc: 18 let
Pridelek na trs, pridelek na površino	≈ 0,8 kg/trs, ≈ 4500 kg/ha
Čas trgatve	Prvi teden v septembru
Fermentacijske posode	Maceracija do konca fermentacije v nerjavnih jeklenih cisternah
Temperatura fermentacije	Okrog 22 °C, ne več kot 30 °C
Maceracija	14 dni, samo potapljanje klobuka
Kvasovke	Spontana fermentacija, brez dodanih kvasovk
Mlečnokislinski razkis	Da, brez dodanih bakterij
Zorjenje v sodih	20 mesecev v 225 L barriques sodih in večjih, stekleničeno junija 2011
Sodarna, tip lesa	Francois Freres, Boutes, Vicard, Cadus, Berthomieu, Mastrobottaio
Bistrenje in filtracija	Samodejno bistrenje sodih, brez filtracije
Vsebnost alkohola	13,5 volumskih %
Biološka ali biodinamična pridelava	Certificirana biološka pridelava. Uporaba nekaterih biodinamičnih postopkov
Prva polnitev	2009
Število steklenic	2200 steklenic 0,75L, 190 steklenic 1,5L, 19 steklenic 3L