



Vina Miljas Konavle



Povijest

Na korak od Dubrovnika, bisera Jadrana nalaze se Konavle. Između brda, pokraj Jadranskog mora smjestilo se Konavosko polje, a na sredini polja, na južnim padinama Snježnice smjestila se vinarija Miljas, u najstarijoj kući u konavoskom polju iz 1897 god. Tradicija vinarstva u obitelji Miljas je stara preko sto godina, a danas je vodi četvrta generacija koja najnovijom tehnologijom proizvodi vrhunska vina od autohtonih sorti: malvasije dubrovačke, grka, maraštine, crljenka i plavca maloga.

Nakon ratnih razaranja 90-ih godina, na temeljima spaljene obiteljske kuće, braća Miho i Ivo podižu novu modernu vinariju, obnavljaju stare vinograde, posebno stare sorte grk i malvasiju dubrovačku

koja je bila pred izumiranjem. Okreće se nova stranica u vinarstvu obitelji Miljas, - 2001 godine - među prvima u Konavlima dobivaju oznaku izvornosti za svoja kvalitetna vina, maraština i plavac Miljas.

Danas vinarija Miljas, pod vodstvom mladog enologa Zvonka Miljasa, nastavlja podizati kvalitetu vina koja su jedna od ponajboljih vina u vinogorju. Vina Miljas se nalaze u ponudi ponajboljih restorana i hotela Dubrovačke rivijere.

Vinarija Miljas trenutno proizvodi: Malvasija dubrovačka, Grk, Couvee (Malvasija dubrovačka / Maraština), Maraština, Rosee (Crljenak / Plavac mali) i Plavac.

INFORMACIJE I NARUDŽBE: Miljas d.o.o. / Kraljeva 8, Mihanići, 20215 Gruda

E-mail: miljas.vina@gmail.com / Telefon: 098/177 4147, 098 1928 281



Malvasija

Diplomatsko vino koje se u još u 14. st u Dubrovačkoj Republici služilo najvažnijim gostima Republike.

Sorta: Malvasija dubrovačka (Malvasija delle Lipari) je autohtona sorta koja potječe iz šire obitelji malvasija. Karakteristična je za konavosko vinogorje gdje se uzgaja zadnjih 600 godina. Bila je na rubu izumiranja, no danas je potpuno revitalizirana i zauzima glavno mjesto među vinskim sortama konavskog vinogorja. To je kasna slaborodna sorta iz čijeg se slatkog grožđa dobivaju snažna visoko alkoholna bijela vina sa karakterističnim cvjetnim notama.

Karakteristike: vrhunsko suho vino, snažno, kompleksno i gusto, kristalno zlatnožute boje, srednjeg do punog tijela, trajnog okusa u savršenoj ravnoteži sa svježinom, dobrog balanasa sa aromama zrelog voća, (breskva, dunja), žutog aromatičnog cvijeća i mednog završetka.

Preporuka jela: ovo aromatično i potentno bijelo vino odlično se sljubljuje sa predjelima od tjestenine i rižotima plodova mora, škampima, jastozima i ribom s roštilja.

Temperatura serviranja: 10 - 12°C

Alkohol: 13,5%

Slador: suho vino

Zapremina: 0,75l

Dostupne berbe: 2018 / 2019.



Grk

„Vino za Bogove“ - Mitske legende bilježe da je loza grk rasla u području podno drevnog Olimpa te da su ga i sami bogovi pili.

Sorta: Vrlo specifična autohtona sorta koja ima samo ženske funkcionalne dijelove cvijeta, koje u vrijeme cvjetanja vole biti u ljubavi s plavcem malim. Ta simbioza plavca malog i grka rezultira jednim snažnim, osebujnim bijelim vinom. Inače grk se ponajviše veže za Lumbardu u Korčulanskom vinogorju, ali ga ima i u konavoskom kraju gdje je obitelj Miljas jedini proizvođač tog vina.

Karakteristike: vrhunsko suho vino, zlatnožute boje, puno, slasno, opojno i zavodljivo. Punog je tijela, svježe, mineralno, elegantno, s notama citrusa, zrelog voća, badema, s gorkasto mednim završetkom i naznakama arome vanilije.

Preporuka jela: ovo snažno i specifično bijelo vino odlično se služi sa kamenicama, škampima, jastozima i tunom te plemenitim sirevima.

Temperatura serviranja: 10 - 12°C

Alkohol: 13,5%

Slador: suho vino

Zapremina: 0,75l,

Dostupne berbe: 2018 / 2019.



Maraština

Maraština ili rukatac spada u sam vrh kvalitete zaštićenih bijelih sorti dalmatinskog kraja.

Sorta: Maraština ili rukatac u široj javnosti, izvan vinskih krugova je prilično nepoznata sorta, iako je donedavno bila najraširenija i najzastupljenija bijela sorta grožđa u Dalmaciji. Ovu sortu vinogradari osobito cijene zbog dobre rodnosti i velikog sladara. Maraština uzgojena u Konavoskom polju daje jedne od ponajboljih primjeraka u Dalmaciji.

Karakteristike: slamnato žute boje sa zelenkastim odsjajem, finog i sortnog mirisa. Kod svježih Maraština mirisom dominiraju citrusi te zelena jabuka, dok je kod zreljih izraženo zrelijе voće poput dunje, zrelog limuna i žute jabuke te gorkog badema. Tijelo je lagano, svježe i lagano mineralno dok je kod zreljih maraština tijelo lagano, harmonično i zaobljenijih kiselina.

Preporuka jela: ovo elegantno južnjačko vino sjajno se sljubljuje uz predjela od povrća, tjestenine i rižote od plodova mora, kao i uz bijelo meso, dimljeni losos i ribu s roštilja.

Temperatura serviranja: 10 - 12°C

Alkohol: 12,5%

Slador: suho vino

Zapremina: 0,75l

Dostupne berbe: 2018 / 2019.



Rosé

Rose vina u društvu vinoljubaca postaju sve popularnija, a najpoznatija su porijeklom iz francuske Provanse.

Sorta: vino proizvedeno laganim prešanjem crljenka i plavca malog, fermentirano u inox posudama na kontroliranim temperaturama 10-16°C.

Karakteristike: suho vino, bistre i nježne, svjetlo ružičaste boje u maniri Provanse. Okusom ugodna svježina zaokružena notama maline i bobičastog voća sa cvjetnim notama. Vino je lagano, svježe i voćno, srednjeg tijela uravnoteženo sa djelomičnom trajnošću.

Preporuka jela: Ovo vino idelano je za ljetna druženja, može se servirati kao aperitiv uz lagana predjela, tjestenine, rižote od plodova mora, ljetne salate, pizza i carpaccio.

Temperatura serviranja: 8 - 10°C

Alkohol: 12,5%

Slador: suho vino

Zapremina: 0,75l,

Dostupne berbe: 2018 / 2019.



Plavac

Plavac mali smatra se kraljem crvenih vina u Hrvatskoj.

Sorta: autohtona sorta srednje i južne Dalmacije, nastala je križanjem dviju sorta, prva je poznata kao kaštelski crljenak, u Kaliforniji poznat kao zinfandel, a u Italiji kao primitivo, dok je druga sorta dobričić. Oba ova roditelja plavca malog su naše autohtone sorte. Sorta je izvanredno prilagođena vreloj mediteranskoj klimi i škrtom tlu, štoviš plavci s južnih krševitih padina izloženih suncu daju puna, snažna i zdrava vina odlične kvalitete i dugog životnog vijeka.

Karakteristike: Plavac Miljas, vino je rubin crvene boje, izražene fine arome crvenog voća poput višnje, crne trešnje i crvene šljive te mekog i skladnog okusa sa naznakama slatkih začina, srednjeg je tijela, umjerenih kiselina i tanina bez pretjeranih alkohola u nešto modernijem stilu. Prije punjena vino je odležalo u hrastovim bačvama i inox posudama.

Preporuka jela: ovaj moderan plavac laganog tijela i alkohola odlično se sljubljuje sa pašticadama, brudetima, jelima od crvenog mesa i ribom s roštilja te plemenitim srevima.

Temperatura serviranja: 18 - 20°C

Alkohol: 12,5%

Slador: suho vino

Zapremina: 0,75l

Dostupne berbe: 2018 / 2019.