



podrum pevac

Katalog 2024



podrum pevac

Podrum Pevac

destilerija i vinarija

www.podrumpevac.rs

Naziv „Pevac“ za našu vinariju i destileriju ima duboko simbolično značenje, povezano s višeslojnim konceptima života, radanja sunca, plodnosti i prosperiteta.

Osim što ima lokalno značenje u našem narodu, globalno gledano, „Pevac“ ima univerzalnu pozitivnu konotaciju koja označava nešto dobro, napredno i plodno.

Ponosni pevac koji šeta Šumadijom sa šajkačom, to je naš zaštitni znak!



podrum pevac

Podrum Pevac

„Podrum Pevac“ porodična vinarija i destilerija, čuva tradiciju i implementira najsavremeniju tehnologiju koja rezultira prefinjenim ukusima rakija i vina vrhunskog kvaliteta.

Svoju istoriju počeo je da ispisuje 2008. godine.

„Podrum Pevac“ iznedrio je rakije autentičnih ukusa dunje, kruške, šljive, maline, kajsije i loze koje donose nesvakidašnji ukus za sva čula.

Ono po čemu je stekao svetsku slavu je premium proizvod „Zlatni Pevac“, odležala selekcija voća dunje, sa jestivim listićima zlata od 23 karata.

Proizvodni kapacitet dostiže 100.000 litara godišnje, dok je izvozni potencijal 2022. godine dostigao 70% od ukupne proizvodnje, što je još jedna potvrda kvaliteta i uspeha.

Rakiju izvozimo u zemlje: Amerika, Australija, Crna Gora, BiH, Makedonija, Bugarska, Austrija, Azerbejdžan, Švajcarska, Danska, Češka, Nemačka, Holandija.

Imidž „Podruma Pevac“ sagrađen je planiranjem, koordiniranjem i profesionalnim oblikovanjem pojedinačnih elemenata preduzeća u vizuelne prezentacije firme.

Dizajn etiketa, posebno osmišljenih boca i pakovanja, sastavni je deo kreiranja brenda. Jedinstven i unikatan dizajn, predstavljanje na tržištu i potpuno drugačiji pristup izdvaja našu destileriju i vinariju na poseban način.





Kancelarije

Izložbeni prostor



Pintorski alat pradeđe Velička, star preko stotinu godina

Punionica





podrum pevac

Destilaciona kolona

Destilaciona kolona kapaciteta 1000 litara, sa indirektnim zagrevanjem putem pare preko duplog plašta, sadrži šest podova koji nam daju čistiji i mirisniji destilat.

Ova oprema nam pruža visoke kreativne mogućnosti rektifikacije i proizvodnje različitih stilova destilata.

U svom sklopu destilaciona kolona sadrži aromator pogodan za proizvodnju džina, travarica i voćnih rakija intenzivnijeg aromatskog potencijala.

U sklopu sistema destilacije, instaliran je predgrejač - cisterna za kontrolisano zagrevanje naredne šarže destilacije, koristeći energetske potencijale tople vode kao sekundarnog proizvoda destilacionog procesa.

Dužina trajanja destilacije prilagođena je voćnoj vrsti i projektovanom stilu destilata i iznosi od 5 do 8 časova.

Destilaciona kolona radi bez prekida prosečno 8 do 10 meseci godišnje.





Златни
Певач

ZLATNI PEVAC

Premium rakija od voća dunje, obogaćena zlatnim listićima od 23 karata, selekcija je najkvalitetnih plodova, fermentisanih u kontrolisanim uslovima, sa dugom maceracijom fermentisanog kljuka.

Odabrani destilati proizvedeni na destilacionoj koloni, odležavaju u selekciji hrastovih buradi zapremine 500 litara, u periodu ne manjem od 24 do 36 meseci.

Proizvod karakteriše tipičnost, izražen miris dunje sa fino izbalansiranim vanilinskim tonovima, kao posledica odležavanja u selekciji hrastovih buradi.

Ova dodatna doza elegancije i luksuza sigurno će privući pažnju ljubitelja rakije. Do Vas stiže u luksuznom pakovanju.

Izgled: zlatno žuta, ćilibar boja

Miris: prezele dunje sa finim tonovima vanile i hrastovine kao rezultat odležavanja u domaćim hrastovim buradima.

Ukus: pun, skladan, tipičan, veoma harmoničan

Najbolje serviranje: odlična je kao aperitiv i treba je služiti blago ohlađenu na temperaturi od 18°C.



DEBELJKO

Liker od oraha

DEBELJKO

Premium proizvod, liker od oraha, sačinjen je prema tradicionalnoj recepturi odležalih zelenih oraha, suncokretovog meda i pet godina odležalog vinjaka. Dobili smo liker naglašene tipičnosti, izraženih citrusnih i vanilinskih nota, duge trajnosti.

Svoje ime dobio je po tehnologu Dejanu Debeljakoviću.

Do Vas stiže u luksuznom pakovanju.

Izgled: tamna, gotovo crna boja

Miris: osvežavajuć, sa finim notama zrele narandže

Ukus: naglašениh vanilinskih nota i svežine citrusa

Najbolje serviranje: odličan kao aperitiv ili kao dižestiv uz dezert, ohlađen na temperaturi od 18 °C





DESETKA

Rakija od šljive odležala deset godina

DESETKA

Zavređuje svoje ime. Proizvedena od destilata sorte šljive ranka, odležala u domaćoj hrastovoj buradi zapremine 225 i 500 litara, u periodu ne manjem od 10 godina. Dobili smo neodoljiv sklad tipičnosti, voćnosti, izraženih vanilinskih nota, skladne taninske strukture, veoma duge trajnosti.

Do Vas stiže u luksuznom pakovanju!

Izgled: zlatno žuta, ćilibarna boja

Miris: tipičan, zreo, sa naglašenim vanilinskim tonovima hrastovine, kao rezultat odležavanja

Ukus: trajan, harmoničan, veoma kompleksan, duge trajnosti

Najbolje serviranje: kao aperitiv ili kao dižestiv uz desert, ohlađenu na temperaturi od 18 °C

ŽUTA DUNJA

Rakija od dunje

Najpopularniji i prvi lansirani proizvod naše destilerije, rakija od voća, proizvedena od le-skovačke dunje. Nežna, mirisna, prepoznatljiva, prijatnog ukusa, blago naglašene slasti.

Odležala godinu dana u hrastovim buradima zapremine 500 litara.

Izgled: nežne, blago žute - ćilibar boje

Miris: intenzivan i tipičan

Ukus: skladan, fino se nadovezuje na miris dunje, fine trajnosti

Najbolje serviranje: kao aperitiv, blago ohlađenu na temperaturi od 16 - 18 °C

Žuta Dunja



PEVAC DUNJA

Rakija od dunje

Proizvedena od odabranih destilata, velikog intenziteta mirisa, skladnog ukusa koji prati miris, naglašene svežine.

Izgled: bezbojna, bistra rakija

Miris: intenzivan, tipičan

Ukus: trajan, nadovezuje se na miris, izrazite svežine

Najbolje serviranje: služiti kao aperitiv, blago ohlađenu na temperaturi od 16 - 18 °C

Pevac Dunja





ŽUTA KAJSIJA

Rakija od kajsije

Žuta Kajsija

Izazov naše proizvodnje. Proizvedena od najfinijih plodova kajsije u kontrolisanim uslovima, uz brižljivu i dugu destilaciju. Nežnog, tek primetnog sklada blago izraženih vanilinskih nota, kao rezultat delimičnog odležavanja u starim hrastovim baricima.

Izgled: nežno žute boje

Miris: tipičan, intenzivan

Ukus: ukus umereno pun, primetne slasti, fine svežine

Najbolje serviranje: služiti ako aperitiv, blago ohlađenu na temperaturi od 16 - 18 °C



PEVAC KAJSIJA

Rakija od kajsije

Pevac Kajsija

Autentična, mirisna, fine trajnosti i svežine. Proizvedena od selekcije voća u uslovima kontrolisane fermentacije, uz brižljivu dugu destilaciju na destilacionoj koloni.

Izgled: bezbojna, bistra rakija

Miris: intenzivan, tipičan

Ukus: trajan, nadovezuje se na miris, izrazite svežine

Najbolje serviranje: služiti ako aperitiv, blago ohlađenu na temperaturi od 16 - 18 °C

VIŠNJICA

Liker od višnje

Neodoljiva kompozicija prezrele višnje, finih izbalansiranih kiselina, sa blagom bademastom završnicom. Osvežavajuće izazovna.

Liker sadrži suncokretov med.

Izgled: rubin crvene boje

Miris: neodoljivo svež

Ukus: tipičan, izazovnih kiselina i umerene slasti

Najbolje serviranje: odlična je kao aperitiv i služiti blago ohladenu na temperaturi od 12 - 14 °C

Višnjica



MEDENA

Liker od dunje

Stari, tradicionalni liker meda i dunje, zajednički proizvod vrednih pčelica i nas. Neodoljiva kombinacija mirisa dunje i najfinijeg livadskog meda, naglašene trajnosti i tipičnosti, jednostavno neodoljiv.

Liker sadrži suncokretov med.

Izgled: žute boje meda

Miris: zrele dunje sa vanilinim tonovima

Ukus: izrazite punoće

Najbolje serviranje: odlična je kao aperitiv i služiti blago ohladenu na temperaturi od 12- 14°C

Medena





LIKIER OD MALINE

Liker od maline

Izrazito mirisan, tipičan, trajan, nežne strukture, izazovne slasti, fino izbalansiranih kiselina. Neodoljivo privlačan.

Liker sadrži suncokretov med.

Izgled: koralno crvene boje

Miris: dugotrajan miris magije neodoljive maline i meda

Ukus: tipičan, trajnan, jedinstven

Najbolje serviranje: odličan je kao aperitiv i treba služiti blago ohlađen na temperaturi od 12 -14 °C

Liker od Maline



MALINA

Rakija od maline

Ograničena proizvodnja prestižnog voća pretočena u prestižnu rakiju. Fermentisana u uslovima kontrolisane fermentacije, uz brižljivu i dugu destilaciju, dominira prepoznatljivošću i jakim intenzitetom mirisa, veoma skladnog ukusa, duge trajnosti.

Izgled: kristalno čista

Miris: veoma intenzivan

Ukus: pun, duge trajnosti, veoma finog balansa

Najbolje serviranje: kao aperitiv, ili kao dižestiv uz desert, ohlađenu na temperaturi od 18 °C

Malina

ŽUTA ŠLJIVA

Rakija od šljive

Tradicionalna rakija, proizvedena od kupaže više sorti šljiva, uz odležavanje u domaćim hrastovim buradima.

Naglašene tipičnosti, veoma prepoznatljivog mirisa. Fino izbalansirana sa vanilinskim notama domaćih hrastovih barika, skladna, harmonična i prijatne trajnosti.

Izgled: zlatno žute boje

Miris: prepoznatljiv, zreo, dugog mirisa

Ukus: harmoničan, odležao

Najbolje serviranje: odlična je kao aperitiv i služiti blago ohlađenu na temperaturi od 18 °C

Žuta Šljiva



VILJAMOVKA

Rakija od kruške

Mirisna, veoma aromatična, naglašene slasti i trajnosti, prijatne svežine, neodoljiva. Proizvedena u uslovima kontrolisane fermentacije, od najfinijih ručno selektiranih plodova kruške viljamovke.

Izgled: transparentno bistra boja

Miris: dominantan

Ukus: izrazite aromatičnosti i svežine

Najbolje serviranje: odlična je kao aperitiv i služiti blago ohlađenu na temperaturi od 18 °C

Viljamovka





LOZA

Rakija od grožđa

Loza

Tradicija svih vinogradara, nežna, aromatična, izražene svežine ukusa, fine trajnosti.
Proizvedena od belih sorti grožđa.

Izgled: bezbojna, bistra

Miris: izrazito punog mirisa

Ukus: naglašene trajnosti

Najbolje serviranje: odlična je kao aperitiv i služiti blago ohlađenu na temperaturi od 14–16 °C



JABUKA

Rakija od Jabuke

Jabuka

Proizvedena od soka odabranih aromatičnih sorti, u uslovima kontrolisane fermentacije, laganom destilacijom na destilacionoj koloni, rakija od jabuke pleni svežinom, sortnošću, skladnim ukusom dugog intenziteta.

Izgled: bistra, kristalno čista

Miris: prijatne svežine

Ukus: lepe trajnosti zelene jabuke

Najbolje serviranje: odlična je kao aperitiv i služiti blago ohlađenu na temperaturi od 18 °C

TRAVARICA PEVAC

Travarica

Jedinstvena kupaža odležalih, odabranih, destilata šljive i najfinije lozovače. Odležala u brižljivoj selekciji macerata lekovitog bilja sa naših prostora. Herbalna, izazovna, skladna, harmonična, neodoljiva.

Do Vas stiže u pakovanju od 1l.

Izgled: boja ćilibara sa grančicom ruzmarina

Miris: elegancija esencijalnih mirisa

Ukus: jedinstva odabranih destilata loze i šljive i macerata bilja

Najbolje serviranje: odlična je kao aperitiv i služiti blago ohlađenu na temperaturi od 16 do 18 °C

TRAVARICA PEVAC



GALLO

Hand made
vodka

Gallo
hand made
vodka

Od najfinijeg žitnog alkohola, kristalno prečišćena, neutralna, osvežavajuća, ledeno hladna, idealan partner koktela, idealan partner dobrog raspoloženja.

Do Vas stiže u pakovanju od 1l.

Izgled: kristalno čista

Miris: neutralan miris svežine

Ukus: naglašene harmonije

Najbolje serviranje: odlična je kao aperitiv i služiti blago ohlađenu na temperaturi od 8 do 10 °C





DŽIDŽA

Kraft džin

Džindža
kraft džin

Proizveden destilacijom jedinstvenog kompleksa 10 različitih vrsta aromatičnog bilja i citrusa:

korijander, badem, limun, kleka, kamilica, nana, lavanda, andelika, kora naradže i cimet.

Izgled: transparentno zelene boje

Miris: zaokružen herbalni miris bilja

Ukus: osvežavajućeg sklada

Najbolje serviranje: odličan je kao aperitiv i služiti blago ohlađen na temperaturi od 8 do 10 °C



PELINKOVAC

Gorki liker

PELINKOVAC

Proizveden od kompozicije 12 različitih biljaka, u kojoj dominiraju tonovi pelina, ume-rene slasti, intrigantne gorčine, duge trajnosti, veoma osvežavajućeg karaktera.

Izgled: tamno braon, lekovita boja

Miris: jedinstvene kompozicije

Ukus: zaokružen herbalni ukus gorčine i slasti

Najbolje serviranje: odličan je kao aperitiv i služiti blago ohlađen na temperaturi od 8 do 10 °C



Novi proizvod u litarskom pakovanju, destilovani PEVAC kraft Džin uskoro u prodaji





podrum pevac

DEGUSTACIONA SALA

U sklopu destilerije i vinarije postoji degustaciona sala moderno opremljena u „industry” dizajnu.

Podrum Pevac je otvoren za one koji žele da probaju proizvode i da se upoznaju sa procesom proizvodnje, procesom pakovanja i čuvanja naših vina. Pored degustacije nudimo i ukusne zalogaje hrane koju uparujemo sa našim vinima i rakijama.

Degustaciju organizujemo uz predhodnu najavu na br. telefona +38160 3388121.

Prostor raspolože kapacitetom od 45 osoba.





VINARIJA

Naše opredeljenje je naporan rad u vinogradu, kreativnost u radu, perfekcionizam u vinariji, konstantno istraživanje i nadogradnja kvaliteta. Trudimo se da budemo inovativni.

Vino je naša ljubav!

U sru Šumadije, na lokalitetu mesta Cvetojevac, sa neodoljivim pogledom na blagorodnu Šumadiju živi, raste i razvija se vinarija Podrum Pevac.

Kapacitet vinarije je 60.000 litara sa cisternama sa kontrolisanom fermentacijom i 12.000 litara u bariku poreklom od domaćeg hrasta.

U neposrednoj blizini na padinama lokaliteta Rekovac nalaze se zasadi vinove loze u rodu, na površini od šest hektara. Pored starih zasada nalaze se novi zasadi od dva hektara Tamjanike i Prokupca.

Svoju ljubav i strast prema vinu, Podrum Pevac deli sa prijateljima i klijentima na prostorima Amerike, Švajcarske, Danske, Srbije, Crne Gore, Bosne i Hercegovine.





podrum pevac

PENUŠAVO VINO OD PROKUPCA

Blanc de noir

U eri sve veće popularnosti penušavih vina, predstavljamo Vam pravi hit, penušavo vino od sorte kojom se posebno ponosimo - od Prokupca!

Podrum Pevac je kvalitetom svojih vina već osvajao nagrade na najprestižnijim svetskim vinskim takmičenjima, a sada smo prvi u svetu koji su napravili penušavo vino od Prokupca! Još uža odrednica je „blanc de noir“, što će reći belo vino od crnog grožđa.

Ljubitelji vina će imati priliku da uživaju u veoma nežnom penušavom vinu, punom svežine, uz nešto niži sadržaj alkohola od 10%.

Idealno za leto, dobro ohlađeno, ovo vino će nam biti izvor osveženja, dok će za istinske gurmane beli penušavac od Prokupca odlično ići uz vruću prasetinu sa hrskavom kožicom.

Berba: 2022.

Alk. 10,0% vol.

Sorta Prokupac 100%

Idealno serviranje: 6-8 °C

Nagrade na prestižnim takmičenjima:

BIWC SOFIJA 2023 - BRONZE medal, berba 2022.



GUŠT barik

Probrana berba šardonea, iz sopstvenog zasada, fermentisao u novim baricima, proizveden po sur lie postupku tokom odležavanja, u trajanju od 10 meseci.

Snažan, kremast, dugog intenziteta, mirisa, ukusa, kompleksne tostirane završnice, sa bademastim i vanilinskim notama.

Berba: 2021.

Alk. 13,0 % vol.

Sorta Šardone 100%

Idealno serviranje: 12–14 °C

Nagrade na prestižnim takmičenjima:

BIWC 2023 DOUBLE GOLD MEDAL - berba 2021.

MUNDUS VINI 2023 GOLD MEDAL - berba 2021.

VINARIUM 2023 GOLD MEDAL - berba 2021.

DECANTER 2023 BRONZE MEDAL - berba 2021.

Concours Mondial BRUXELLES 2023 SILVER MEDAL

-berba 2021.

BIWC SOFIA 2022 GOLD medal - berba 2020.

AWC VIENNA 2022 GOLD medal - berba 2020.

Šardone sa odabranih pozicija iz naših zasada vinograda. Izrazite sortnosti, svežine, naglašenih tropskih nota, umerene punoće. Fine strukture i trajnosti, sa brižljivo izbalansiranom završnicom.

GUŠT

Berba: 2023.

Alk. 13,5% vol.

Sorta Šardone 100%

Idealno serviranje: 10–12 °C

Nagrade na prestižnim takmičenjima:

AWC VIENNA 2020 GOLD medal - berba 2019.

BIWC SOFIA 2020 BRONZE medal - berba 2019.





TIHO TEČE

Po prvi put u našoj porodici vina, sa odabranog lokaliteta, iz srca Šumadije, zelenkasto žute boje, naglašeno cvetnih i blago začinskih tonova, izrazite svežine, veoma skladnog ukusa fine završnice, proizvedeno po najfinijoj tehnologiji.

Berba: 2023.
Alk. 12,5 % vol.
Sorta Morava 100%
Idealno serviranje: 10–12 °C

IZAZOV

Cvetna, lepršava, jako dugog ukusa, simbol tradicije, duha i identiteta, mirisna nota duge završnice.

Berba: 2023.
Alk. 12,0 % vol.
Sorta Tamjanika 100%
Idealno serviranje: 10–12 °C

Nagrade na prestižnim takmičenjima:
BIWC SOFIA 2022 BRONZE medal - berba 2021.
AWC VIENNA 2022 SILVER medal - berba 2021.
AWC VIENNA 2019 SILVER medal - berba 2017.
BIWC SOFIA 2019 SILVER medal - berba 2017.



ZAGRLJAJ

Zagrljaj Kaberne sovinjona 60%, Merloa 20% i Kaberne frana 20%, nakon 24 meseca odležavanja u hrastovim burićima, deluje prefinjeno, skladno, harmonično, neodoljivo. Izrazito rubin boje, mirisa bobičastog voća, sa skladnom vanilinskom završnicom.

Berba: 2019.
Alk. 15,0 % vol.
Sorta kupaža tri sorte
Idealno serviranje: 16–18 °C

Nagrade na prestižnim takmičenjima:
Concours Mondial BRUXELLES 2023 GOLD MEDAL- berba 2019.
VINARIUM 2023 SILVER MEDAL - berba 2019.
DECANTER 2023 BRONZE MEDAL - berba 2019.
BIWC 2023 GOLD MEDAL - berba 2019.
VELIKA ZLATNA MEDALJA EMOZIONI DAL MONDO 2022 GRAND MEDAGLIA D'ORO - berba 2019.
MUVINA 2021 CHAMPION GOLD medal - berba 2018.



PROKUPAC

Simbol naše vinske tradicije, iz sopstvenog zasada, autentičan, naglašene voćnosti, sa skladnom vanilinskom strukturom, kao rezultat odležavanja u periodu od 12 meseci u brižljivoj selekciji francuskih barika, umereno punog ukusa, naglašene mekoće, skladne trajnosti.

Berba: 2021.
Alk. 13,5 % vol.
Sorta Prokupac 100%
Idealno serviranje: 16–18 °C

Nagrade na prestižnim takmičenjima:
MUNDUS VINI 2024 - BEST RED WINE IN SERBIA beba 2021
MUNDUS VINI 2024 - GOLD MEDAL beba 2021.
BIWC 2023 GOLD MEDAL - PROKUPAC, berba 2021.



KOKODA

Tehnološki izazov sorte grožđa Kaberne fran, roze cvetnih nota, atraktivne boje, prijatne svežine, finih kiselina, tipičan u završnici.

Berba 2022.
Alk. 13,5% vol.
Sorta Kaberne Fran
Idealno serviranje: 10–12 °C

KABERNE FRAN

Izrazite rubin boje, naglašene voćnosti i začinskih tonova na mirisu, veoma skladne strukture, fine trajnosti, odležao u selekciji najfinijih francuskih barika.

Berba 2023.
Alk. 14,0% vol.
Sorta Kaberne fran
Idealno serviranje: 16–18 °C







www.podrumpevac.rs