



CABERNET SAUVIGNON



Senzorický popis vína

Víno má sýtu červeno - fialovú farbu. Vo vône nájdete ríbezle a iné drobné bobuľové ovocie. Chuť je ovocná, plná, s jemnými tanínmi.

Odporúčanie k jedlu

grilované rebierka, steak

Teplota podávania

16 - 18 °C

Vinifikácia

Hrozno vo výbornom zdravotnom stave sa odstrapilo a nechalo sa 48 hodín macerovať vo vinifikátore. Následne sa zahájil fermentačný proces, pri ktorom sa trikrát do dňa vykonávala tzv. remontage, teda premiešavanie kvasiaceho muštu a hroznových šupiek. Po ukončení etanolovej fermentácie sa lisovaním získalo čisté víno, v ktorom prebehol aj proces jablčno-mliečneho kvasenia. Víno potom vyzrievalo po dobu 12 mesiacov v 225 l a 500 l dubových sudoch.

ODRODA

CABERNET SAUVIGNON

PÔDA

hnedozem

ROČNÍK

2022

DÁTUM ZBERU

26. 10. 2022

KATEGÓRIA

červené suché

ČUKORNATOSŤ [°NM]

24,5

OBJEM

0,75 l

ALKOHOL [% obj.]

14,3

VINOHRADNÍCKA OBLASŤ

Nitrianska vinohradnícka oblasť

ZVÝŠKOVÝ ČUKOR [g.l-1]

4,1

VINOHRADNÍCKY RAJÓN

Želiezovský

OBSAH KYSELÍN [g.l-1]

5,85

VINOHRADNÍCKA OBEC

Farná

UZÁVER

skrutkový uzáver

VINOHRADNÍCKY HON

Ikladský vrch

VÝROBNÁ DÁVKA

L135

ROK VÝSADBY

2018

