



DONUM SOLIS ARS IN VINO



Senzorický popis vína

Víno má tmavú červeno-fialovú farbu. Vo vône dominujú černice, višne a čierne ríbezle, ktoré postupne prechádzajú do tónov malín, kože, cédrového dreva a tabaku. Chuť je sviežo ovocná, rafinovaná a elegantná.

Odporúčanie k jedlu

jelenie ragú, silný demi-glacé
a grilovaná zelenina

Teplota podávania

18 °C

Vinifikácia

Hrozno vo výbornom zdravotnom stave sa odstrapilo a 48 hodín macerovalo vo veľkom dubovom sude, kde následne prebehol fermentačný proces s pravidelnou remontážou. Po ukončení fermentácia sa vylisovaním získalo víno, v ktorom prebehol jablčno-mliečne kvasenie a následne 18 mesiacov vyzrievalo v nových 225 l a 500 l dubových sudoch.

ODRODA

CABERNET FRANC + CABERNET
SAUVIGNON + DUNAJ

PÔDA

piesok, íl, hnedozem

ROČNÍK

2021

DÁTUM ZBERU

29. 9. - 21. 10. 2021

KATEGÓRIA

červené suché

ČUKORNATOSŤ [°NM]

25

OBJEM

0,75 l

ALKOHOL [% obj.]

14

VINOHRADNÍCKA OBLASŤ

Nitrianska vinohradnícka
oblasť

ZVÝŠKOVÝ ČUKOR [g.l-1]

4

VINOHRADNÍCKY RAJÓN

Želiezovský

OBSAH KYSELÍN [g.l-1]

5,66

VINOHRADNÍCKA OBEC

Farná

UZÁVER

natural korok

VINOHRADNÍCKY HON

Perešké hony + Ikladské vrchy

VÝROBNÁ DÁVKA

L130

ROK VÝSADBY

2018, 2019

