

DUNAJ

Senzorický popis vína

Atramentovo-fialová farba. Vo vône dominujú ovocné tóny slivky a čiernej ríbezle. Chuť je jemná, zaokrúhlená s dlhým záverom.

Odporúčanie k jedlu

divinové ragú s čučoriedkovou omáčkou

Teplota podávania

9 - 11 °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 čiastočne vo veľkých a malých dubových sudoch a v nerezovej nádobe po dobu 12 mesiacov.



ODRODA
DUNAJ

ROČNÍK
-

KATEGÓRIA
červené suché

OBJEM
0,25 l

VINOHRADNÍCKA OBLASŤ
Nitrianska vinohradnícka oblasť

VINOHRADNÍCKY RAJÓN
Želiezovský

VINOHRADNÍCKA OBEC
Farná

VINOHRADNÍCKY HON
Perešské hony

ROK VÝSADBY
2019

PÔDA
piesok + íl

DÁTUM ZBERU
12. 10. 2023

ČUKORNATOSŤ [°NM]
25

ALKOHOL [% obj.]
14

ZVÝŠKOVÝ ČUKOR [g.l-1]
14

OBSAH KYSELÍN [g.l-1]
6,79

UZÁVER
ALU viečko

VÝROBNÁ DÁVKA
L158

