



PINOT NOIR ARS IN VINO



Senzorický popis vína

Farba vína je rubínovo-červená. Vôňa je plná májových čerešní, červených ríbezlí. Chuť je výrazne ovocná s príjemnými tanínmi. Jemná nasladlosť v prejave je harmonická s peknými kyselinami.

Odporúčanie k jedlu

divinový perkelt, jahňacina

Teplota podávania

16 - 18 °C

Vinifikácia

Hrozno vo výbornom zdravotnom stave sa odstrapilo a nechalo sa 48 hodín macerovať vo veľkom dubovom sude. Následne sa tam zahájil fermentačný proces, pri ktorom sa trikrát do dňa vykonávala tzv. remontage, teda premiešavanie kvasiaceho muštu a hroznových šupek. 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 nových 225 l a 500 l dubových sudoch.

ODRODA

PINOT NOIR

ROČNÍK

2022

KATEGÓRIA

červené suché

OBJEM

0,75 l

VINOHRADNÍCKA OBLASŤ

Nitrianska vinohradnícka oblasť

VINOHRADNÍCKY RAJÓN

Želiezovský

VINOHRADNÍCKA OBEC

Farná

VINOHRADNÍCKY HON

Perešké hony

ROK VÝSADBY

2019

PÔDA

piesok + íl

DÁTUM ZBERU

18. 10. 2022

ČUKORNATOSŤ [°NM]

24

ALKOHOL [% obj.]

13

ZVÝŠKOVÝ ČUKOR [g.l-1]

4,6

OBSAH KYSELÍN [g.l-1]

5,57

UZÁVER

natural korok

VÝROBNÁ DÁVKA

L134

