

Cuvée Sari, ročník 2018, 0,75l

KLASIFIKÁCIA:

Víno zo Slovenska

Víno bez zemepisného označenia pôvodu,
biele, suché

ODRODA:

Sauvignon Blanc 20 %, Semillon 80%

CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:

Víno svetlej žlto-zelenkavej farby s nezameniteľnou herbálnou notou lúčnych kvetov, ktoré zvýrazňuje stopa citrusovej kôrky a záhradných egrešov. Chuť je suchá, stredne dlhá a harmonická k vôni. Pôsobivá sviežosť v ústach zaujme tónmi vinohradníckych broskýň a zeleného čaju s jazmínom. Vyzrievanie v dubovom sude zanechalo v dochuti vína nežný krémový dotyk vanilky.

ODPORÚČANIE K JEDLU:

Kuracie stehienka plnené pistáciami, podávané s cukinovou štrúdlou a korenistou omáčkou; Bažantí šalát s prepeličím vajcom; Grilovaný zubáč na citrónovom tymiáne s gratinovanými zemiakmi a pažitkovou omáčkou.

SERVIS VÍNA:

pri teplote 8 - 10 °C v kalichoch tvaru mierne uzavretého tulipánu s objemom 400 - 450 ml

FLEŠOVÁ ZRELOSŤ:

3 - 5 rokov

OCENENIA VÍNA:

Vinohradnícka oblasť	Nitrianska
Vinohradnícky rajón	Vrábeľský
Vinohradnícka obec	Tajná
Vinohradnícky hon – vinohrad	Sari
Rok výsadby vinohradu	2009
Pôda	stredne ťažká, hlinitá, miestami kamenistá
Cukornatosť [°NM]	
Sauvignon Blanc	23
Semillon	24,5
Alkohol [% obj.]	13
Zvyškový cukor [g.l ⁻¹]	2,1
Obsah kyselín [g.l ⁻¹]	5,1
Typ fľaše	bordeaux
Uzáver	Korok
Počet fliaš	1060

DENNÍK VINÁRA:

Výroba cuvée začala samostatným spracovaním odrody Semillon pri cukornatosti 23,0 °NM a odrody Sauvignon v dvoch termínoch zberu pri cukornatosti 21,0 °NM a 24,5 °NM. Pri spracovaní sme kladli veľký dôraz na šetrné odstopkovanie a lisovanie hrozna. Odkalený mušt kvasil za pomoci ušľachtilých kvasiniek pri nízkej teplote 12 °C. Časť vína odrody Semillon vyzrievala v 1000 l sude a v dvoch 300 l barikových sudoch v priebehu 6 mesiacov. Sauvignon Blanc kvasil a zrel v nerezových nádobách. Tvorba Cuvée Sari pokračovala kupážovaním v nerezových nádobách, a po spojení jednotlivých podielov vína výsledné cuvée zrel pred fľaškováním 6 mesiacov v dubových sudoch.

