

# Cabernet Franc, ročník 2021, 0,75l

## KLASIFIKÁCIA:

Víno zo Slovenska  
Víno bez zemepisného označenia pôvodu,  
červené, suché

## ODRODA:

Cabernet Franc 100 %

## CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:

OVOCNÉ, SUŠENÉ SLIVKY, ČIERNÁ RÍBEZLA,  
MORUŠA

## ODPORÚČANIE K JEDLU:

Srnčie ragú s brusnicovou omáčkou, údené kačacie  
prsia so šalotkou, grilovaný jelení chrbát na šípkovej  
omáčke

## SERVIS VÍNA:

pri teplote 14 - 16 °C v kalichoch na červené vína typu  
„bordeaux“ s objemom 550 – 600 ml

## FLAŠOVÁ ZRELOSŤ:

3 - 5 rokov

Vinohradnícka oblasť	Nitrianska
Vinohradnícky rajón	Vrábeľský
Vinohradnícka obec	Tajná
Vinohradnícky hon – vinohrad	Sari
Rok výsadby vinohradu	2011
Pôda	stredne ťažká, hlinitá, miestami kamenistá
Dátum zberu hrozna:	21.10.2021
Cukornatosť [°NM]	26
Alkohol [% obj.]	15
Zvyškový cukor [g.l <sup>-1</sup> ]	2,5
Obsah kyselín [g.l <sup>-1</sup> ]	5,6
Typ fľaše	Bordeauxská
Uzáver	Korok
Počet fliaš	3591
Výrobná dávka	L21-2021

## DENNÍK VINÁRA:

Hrozno bolo zberané ručne do 20 kg debničiek. Po odstopkovaní a pomletí strapcov kvasenie prebiehalo v nerezovom vinifikátore do sucha. Po dokvasení sa vylisovalo a zaočkovovalo baktériami na jablčno – mliečnu fermentáciu. Nasledoval proces jablčno-mliečnej fermentácie. Následne bolo víno stočené do dubových sudov, kde zrelo ďalších 18 mesiacov a neskôr do fliaš, kde ročník vyzrieval.

