

# Dunaj Premium, ročník 2021, 0,75l



## KLASIFIKÁCIA:

Víno zo Slovenska

Víno bez zemepisného označenia pôvodu,  
červené, suché

## ODRODA:

Dunaj 100 %

## CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:

BARRIQUE, OVOCNOSŤ, ELEGANCIA, HONOSNOSŤ,  
KOMPLEXNOSŤ

Víno plnej rubínovej farby, s intenzívnou aromatickou po  
čiernom ovoci.

Mohutná ale zároveň elegantná chuť ovplyvnená dlhým  
18 mesačným vyzrievaním v sudoch s označením  
barrique je doplnená o dlho pretrvávajúcu dochuť  
spojenú s peknou kyselinou čo ponúka jedinečný  
zážitok z pitia.

## ODPORÚČANIE K JEDLU:

Konfitovaný bravčový krk s pečeným cibuľovo –  
paprikovým kompótom, podávaný s mágánymi  
zemiakmi, doplnené maslom a rukolou

## SERVIS VÍNA:

pri teplote 14 - 16 °C v kalichoch na červené vína typu  
„bordeaux“ s objemom 550 – 650 ml

## FLAŠOVÁ ZRELOSŤ:

5 a viac rokov

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Vinohradnícka oblasť                | Nitrianska                                    |
| Vinohradnícky rajón                 | Vrábeľský                                     |
| Vinohradnícka obec                  | Tajná   |
| Vinohradnícky hon – vinohrad        | Sari  |
| Rok výsadby vinohradu               | 2009  |
| Pôda                                | stredne ťažká, hlinitá,<br>miestami kamenistá |
| Dátum zberu hrozna:                 | 23.9.2021                                     |
| Cukornatosť [°NM]                   | 25  |
| Alkohol [% obj.]                    | 14,5  |
| Zvyškový cukor [g.l <sup>-1</sup> ] | 3,8   |
| Obsah kyselín [g.l <sup>-1</sup> ]  | 5,2   |
| Typ fľaše                           | bordeaux                                      |
| Uzáver                              | korok   |
| Výrobná dávka                       | L28-2021                                      |
| Počet fliaš                         | 1577  |

## DENNÍK VINÁRA:

Zdravé a zrelé hrozno z odrody Dunaj sme zberali ručne.  
Nakvášanie na šupkách prebiehalo v 3 rôznych vinifikátoroch.  
Víno po lisovaní a ukončení jablčno-mliečnej fermentácie sme  
presunuli na zrenie do 300 l sudov typu barrique s rôznym  
stupňom vypálenia, v ktorých ležalo 18 mesiacov. Víno  
následne čakalo zjednotené v nerezovej nádobe na termín  
fľaškovania. Plnili sme ho do fliaš bez predchádzajúcej  
filtrácie, čím sa zachoval pomerne vysoký extrakt intenzívnej  
farby, bohatej vône a mohutnej chute vyzretosti ktorá prešla z  
ležania v sudoch do vína a veľký dôraz sa kládol na zachovanie  
odrodovej štruktúry vína.

