

Pinot Noir SUNSET, ročník 2019, 0,75l

tajna
VINEYARDS AND WINERY

KLASIFIKÁCIA:

Víno zo Slovenska

Víno bez zemepisného označenia pôvodu, červené, suché

ODRODA:

Pinot Noir 100 %

CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:

VÍŠNE, ELEGANCIA, OVOCIE, ŠŤAVNATOSŤ

Typický predstaviteľ Pinot Noir z nášho honu Sari očarí jemnou svetlou rubínovou farbou. Krásna intenzívna arómatica ponúka širokú škálu červeného bobuľového ovocia, brusnic s dotykom čerešňového dreva a klinčekov. V chuti nájdeme primárnu arómatiku jahôd škoric a dobre zapracované taníny. Dlhá intenzívna dochuť s jemne korenistým náznakom umocňuje jedinečný zážitok z pitia. Pred podávaním je vhodná dekantácia do karafy.

ODPORÚČANIE K JEDLU:

Rib-eye steak s horčicovým aioli a jemne podusenou zeleninou; Pečený daniel s brusnicovou omáčkou a polentou; Vyzretý bravčový „pršut“ s tmavou olivovou tapenádou.

SERVIS VÍNA:

pri teplote 15 - 17 °C po dekantácii z karafy v kalichoch tvaru „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	2011
Pôda	stredne ťažká, hlinitá, miestami kamenistá
Dátum zberu hrozna:	20.9.2019
Cukornatosť [°NM]	25
Alkohol [% obj.]	14,5
Zvyškový cukor [g.l⁻¹]	0,5
Obsah kyselín [g.l⁻¹]	5,9
Typ fľaše	Burgundská
Uzáver	Korok
Počet fliaš	2159
Výrobná dávka	L26-2019

DENNÍK VINÁRA:

Zdravé a zrelé hrozno z odrody Pinot Noir sme zberali ručne do malých prepraviek 20.9 2019 pri cukornatosti 25 °NM. Vinifikácia prebehla v 3500l drevenom vinifikátore. Do vína boli aplikované baktérie jablčno-mliečnej fermentácie. Po jej ukončení sme víno stočili na zrenie do 1000 l sudu a do 300 l sudov určených na zrenie odrody Pinot Noir, ktoré mu dodávajú ovocnosť a eleganciu. V týchto sudoch ležalo 20 mesiacov. Víno následne čakalo zjednotené v nerezovej nádobe na termín fľaškovania.

