

Pinot Noir rosé extra dry, ročník 2021, 0,75l

tajna
VINEYARDS AND WINERY

KLASIFIKÁCIA:

Hrozno dopestované v Slovenskej republike
Akostné šumivé víno

ODRODA:

Pinot Noir 100 %

CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:

Pôvabná staroružová farba a intenzívne perlenie tohto sektu, dopĺňa svieža aromatika lesných jahôd a malín, ktoré v závere dopĺňajú tóny lupeňov ruží. Dlhá iskrivá perzistencia zanecháva lahodný dojem a nabáda k ďalšiemu dúšku. Výrobok bol oddelený od kvasničných kalov degoržovaním.

HARMÓNIA, SVIEŽOSŤ, LETO, JAHODA, MALINA

ODPORÚČANIE K JEDLU:

Šalát „ Nicoise “ so sladkým hráškom, marinovaným tuniakom, vareným vajíčkom a ančovičkami ; ľahké rizoto s kúskami cukety, syrom pecorino a šafranom; pstruh na bylinkovom masle s novými varenými zemiakmi

SERVIS VÍNA:

pri teplote 7 – 9 °C v kalichoch na šumivé vína tvaru flauty s objemom 230 - 250 ml

FLAŠOVÁ ZRELOSŤ:

3 - 5 rokov

OCENENIA VÍNA:

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:	29.9.2020
Cukornatosť [°NM]	23
Alkohol [% obj.]	12,5
Zvyškový cukor [g.l ⁻¹]	26
Obsah kyselín [g.l ⁻¹]	57
Typ fľaše	Champagne
Uzáver	screw-cup
Počet fliaš	812
Výrobná dávka	L24-2021

DENNÍK VINÁRA:

Hrozno odrody Pinot Noir sme ručne zberali skoro ráno, nakoľko nás čakal horúci augustový deň. Z vinice sme ho v bedničkách previezli pred pivnicu, kde sa pri nízkom tlaku lisovali celé strapce, aby sa nevytlačilo príliš veľa farbiva. Mušt po odkalení sme zakvasili čistou kultúrou kvasiniek a následná fermentácia prebiehala pri teplote 17,5 °C. Sekt zrel vo fľaši 9 mesiacov.

