

# Pinot Noir SUNSET, ročník 2021, 0,75l

## KLASIFIKÁCIA:

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

## ODRODA:

Pinot Noir 100 %

## CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:

PREZRETÁ VIŠŇA, ČEREŠŇA,  
ČERVENÉ OVOCIE, SLADKÉ DRIEVKO

Typický predstaviteľ Pinot Noir z nášho honu Sari očarí jemnou svetlo červenou farbou. Krásna intenzívna aromatika ponúka široké portfólio červeného ovocia s dotykom sladkého drievka. V chuti nájdeme prezreté višne, slivky, kôstkovinu s príjemne zapracovanými tanínmi. Dlhá intenzívna dochuť s jemne korenistým náznakom umocňuje jedinečný zážitok z pitia.

## 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:	8.10.2021
Cukornatosť [°NM]	25
Alkohol [% obj.]	14
Zvyškový cukor [g.l <sup>-1</sup> ]	0,2
Obsah kyselín [g.l <sup>-1</sup> ]	5,3
Typ fľaše	Burgundská
Uzáver	Korok
Výrobná dávka	L35-2021
Počet fliaš	2641

## DENNÍK VINÁRA:

Hrozno na výrobu tohto vína sme oberali ručne v plnej zrelosti dňa 8.10.2021 s cukornatosťou 25 °NM.

Hrozno po mletí a odstranení putovalo do dreveného vinifikátora v ktorom prebiehal proces alkohollickej a neskôr aj jablčno – mliečnej fermentácie.

Po jej ukončení sa víno stočilo na zrenie do 1000 l sudu a do 300 l sudov určených na zrenie odrody Pinot Noir, ktoré mu dodávajú ovocnosť a eleganciu. Víno ležalo v sudoch 15 mesiacov. Po stočení zo sudov sa celé víno znovu spojilo do nerezovej nádoby kde čakalo na termín plnenia do fliaš.

