

# Secret Reserva, ročník 2021, 0,75l

## KLASIFIKÁCIA:

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

## ODRODA:

Cabernet Franc 43 %, Cabernet Sauvignon 36 %,  
Merlot 18 %, Dunaj 3 %

## CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:

OVOCNOSŤ, POTENCIÁL, ELEGANCIA,  
PRECÍZNOSŤ, ODRODOVOSŤ

Toto víno je výsledkom našich skúseností z predchádzajúcich ročníkov, ako vidieť víno o roky neskôr. Kyselina z ročníka 2021 ho predurčuje na dlhý život a našou hlavnou úlohou bolo nájsť správny pomer medzi jednotlivými odrodami. Každá z týchto odrôd dala vínu výnimočnosť, eleganciu a potenciál.

Vôňa vína je príjemne nasladlá s ovocným podtónom a elegantným prejavom drevených sudov.

V chuti je víno plné, uhladené s prejavom čierneho bobuľového ovocia a príjemne zakomponovaným tónom dreva so štipkou kyseliny, ktorá mu predurčuje dlhý potenciál zrenia.

## ODPORÚČANIE K JEDLU:

Hovädzí flank steak s dusenou fazuľkou a slaninou, srnčie ragú s brusnicami a karlovarskou knedľou, sušená bravčová šunka a domáce údeniny, tvrdé zrejúce syry z kravského mlieka.

## SERVIS VÍNA:

Pri teplote 15 - 17 °C v kalichoch na červené vína typu „bordeaux“ s objemom. 500 – 650 ml, pred podávaním vína odporúčame dekantáciu do karafy.

## 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 / cukrnatosť [°NM]	
Cabernet Franc	29.10.2021 / 26,5
Cabernet Sauvignon	5.11.2021 / 25
Merlot	20.10.2021 / 26
Dunaj	1.10.2021 / 25,5
Alkohol [% obj.]	15,0
Zvyškový cukor [g.l <sup>-1</sup> ]	2,3
Obsah kyselín [g.l <sup>-1</sup> ]	5,1
Typ fľaše	0,75
Uzáver	Korok
Počet fliaš	10000 ks
Výrobná dávka	L30 - 2021

## DENNÍK VINÁRA:

Každá odroda sa zvlášť vinifikovala. Po prebehnutí jablčno – mliečnej fermentácii vína zreli zvlášť v drevených sudoch prémiovej značky SEGUIN MOREAU s rôznym stupňom vypálenia. Každá odroda bola jednotlivo spojená z dubových sudov. V decembri prebehla kupážovacia-blendovacia komisia, kde vyšiel najlepší pomer. Víno sa pomerovo spojilo a vrátilo naspäť do sudov na 7 mesiacov. 1/3 z celého objemu ostala v nerezovom tanku, aby si víno zachovalo ovocnú chuť.

