

# Chardonnay BARRIQUE, ročník 2020, 0,75l



## KLASIFIKÁCIA:

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

## ODRODA:

Chardonnay 100 %

## CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:

VANILKA, TOAST, MASLOVÁ HRUŠKA,  
CITRUSOVÁ KÔRA, MANDARÍNKA

Štýl vína sa vám ihneď prejaví už po zhliadnutí krásnej,  
mohutnej farby zlatistého odtieňa.  
Aromatika je výrazná, krémová s prejavom dreva so  
štipkou citrusovej kôry.

V ústach je víno plné, bohaté v chuti po toaste, maslovej  
hruške, vanilke s výraznou a veľmi dlhou dochuťou.

## ODPORÚČANIE K JEDLU:

kačacie mäso – teľacie mäso - tuniak

## SERVIS VÍNA:

pri teplote 8 - 10 °C v kalichoch tvaru mierne  
uzavretého tulipánu s objemom 400 – 450 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,<br>miestami kamenistá |
| Dátum zberu hrozna:                 | 30.9.2020                                     |
| Cukornatosť [°NM]                   | 23,5                                          |
| Alkohol [% obj.]                    | 14                                            |
| Zvyškový cukor [g.l <sup>-1</sup> ] | 0,6                                           |
| Obsah kyselín [g.l <sup>-1</sup> ]  | 5                                             |
| Typ fľaše                           | Burgundská                                    |
| Uzáver                              | Korok                                         |
| Výrobná dávka                       | L21-2020                                      |
| Počet fliaš                         | 1334                                          |

## DENNÍK VINÁRA:

Chardonnay na výrobu tohto vína sme zberali dňa 30.9. 2020  
v našom vinohrade Sari.

Cukornatosť hrozna 23,5 °NM a jeho zdravotný stav nám  
predpovedali, že máme v rukách výnimočnú surovinu.

Po ručnom zbere sa hrozno odstrapilo, zomlelo, lisovalo  
a následne staticky odkalilo.

Takto získaný mušt prekvasil v nerezovej nádobe pri teplote  
18°C. Po prvej stáčke z kvasníc už hotové víno smerovalo do  
300l drevených sudov v ktorých pobudlo 12 mesiacov.

Po roku života sa víno zo sudov vytočilo a nasledovala etapa  
čierenia a filtrácie a plnenia do fliaš.

