

Omšové víno ZOBOR, ročník 2024, 0,75l

KLASIFIKÁCIA:

Akostné značkové víno
Nitrianska vinohradnícka oblasť
Obec Vráble, hon Dušnok
biele, polosladké

ODRODA:

Devín 70 % Pálava 30 %

CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:

KORENISTOSŤ, MANGO, OVOCNOSŤ

Víno jasnej žltozelenej farby s výraznou aromatickou tropického ovocia, liči s náznakom bielej ríbezle. Vznešenú chuť prezretého ovocia s príjemnou kyselinkou dotvára zvyškový cukor, ktorý podporuje chuťový a aromatický zážitok z vína.

ODPORÚČANIE K JEDLU:

ľahké úpravy hydiny, syr s bielou plesňou, jablková štrúdľa

SERVIS VÍNA:

pri teplote 8 - 10 °C v kalichoch mierne uzavretého tulipánu s objemom 450 – 500 ml

FLAŠOVÁ ZRELOSŤ:

1 - 3 roky

Vinohradnícka oblasť	Nitrianska
Vinohradnícky rajón	Nitriansky
Vinohradnícka obec	Vráble
Vinohradnícky hon – vinohrad	Dušnok
Rok výsadby vinohradu	2013
Dátum zberu hrozna:	30.8.2024
Cukornatosť [°NM]	23,5
Alkohol [% obj.]	13
Zvyškový cukor [g.l ⁻¹]	21,1
Obsah kyselín [g.l ⁻¹]	7,0
Typ fľaše	Burgundská
Uzáver	screw-cup
Počet fliaš	1689
Výrobná dávka	L07-2024

DENNÍK VINÁRA:

Podľa kán. 924, § 3 CIC víno spĺňa všetky podmienky predpísané na slávenie svätej omše. Prot. N. 743/2024, Mons. Viliam Judák, nitriansky biskup

Hrozno sa na výrobu tohto vína sa ručne oberalo dňa 30.8.2024. Po mletí sa ihneď lisovalo a nasledovalo statické odkalenie muštu. Po týchto procesoch sa mušt zakvasil čistou kultúrou vínnych kvasiniek a fermentovalo pri nízkej teplote do 15°C. Po fermentácii muštu na víno sme víno vyškolili a naffašovali.

