

Cabernet Franc Rosé, ročník 2024, 0,75l



KLASIFIKÁCIA:

Víno zo Slovenska
Víno bez zemepisného označenia pôvodu,
ružové, polosuché

ODRODA:

Cabernet Franc 100 %

CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:

HRAVOSŤ, KVET IBIŠTEKA, BRUSNICE, MALINY

Víno atraktívnej malinovo-ružovej farby prekvapí delikátnou ovocnou vôňou malín a stopou brusníc. Nežná chuť s lahodným zvyškovým cukrom kopíruje aromatický profil vína umocnený o kvety ibišteka v zmesi s červenými ríbezľami a granátovým jablkom.

ODPORÚČANIE K JEDLU:

Toast so šunkou, strateným vajcom, holandskou omáčkou a rukolou.

SERVIS VÍNA:

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

FLAŠOVÁ ZRELOSŤ:

1 - 3 roky

OCENENIA VÍNA:



Vinohradnícka oblasť	Nitrianska
Vinohradnícky rajón	Vrábeľský
Vinohradnícka obec	Tajná
Vinohradnícky hon – vinohrad	Hon nad Hoferskou
Rok výsadby vinohradu	2009
Pôda	stredne ťažká, hlinitá, miestami kamenistá
Dátum zberu hrozna:	29.9.2024
Cukornatosť [°NM]	22,5
Alkohol [% obj.]	13
Zvyškový cukor [g.l⁻¹]	10,2
Obsah kyselín [g.l⁻¹]	6,7
Typ fľaše	Burgundská
Uzáver	screw-cup
Počet fliaš	9300

DENNÍK VINÁRA:

Hrozno na jeho výrobu sme oberali 29.9.2024, kedy sa v bobuliach znížil obsah kyselín na požadované parametre a obsah cukru mal vyhovujúci stupeň ° NM. Odstopkované hrozno sme šetrne lisovali a následne staticky odkalili. Mušt po odkalení fermentoval pri nízkej teplote do polosucha. Po čírení a filtrovaní sme víno naplnili do fliaš.



Cabernet Franc Rosé, vintage 2024, 0,75l



CLASSIFICATION:

Wine from Slovakia
Wine without geographical indication of origin,
rosé, semi-dry

VARIETY:

Cabernet Franc 100 %

WINE DESCRIPTION:

PLAYFULNESS, HIBISCUS FLOWER, CRANBERRIES,
RASPBERRIES

This wine, with an attractive raspberry-pink color,
surprises with a delicate fruity aroma of raspberries
and a hint of cranberries.

The gentle taste, complemented by a pleasant residual
sugar, follows the wine's aromatic profile enhanced by
hibiscus flowers mixed with red currants and
pomegranate.

FOOD PAIRING:

Toast with ham, poached egg, hollandaise sauce, and
arugula.

WINE SERVICE:

at a temperature of 8 - 10 °C in slightly closed tulip
glasses with a volume of 450 - 500 ml

BOTTLE MATURITY:

1 - 3 years

WINE AWARDS:



Viticultural area	Nitrianska
Vineyard district	Vrábel'ský
Vineyard village	Tajná
Vineyard hunt	Hon nad Hoferskou
Year of planting the vineyard	2009
Soil	medium heavy , clayey , sometimes stony
Grape harvest date	29.9.2024
Sugar [°NM]	22,5
Alcohol [% obj.]	13
Residual sugar [g.l⁻¹]	10,2
Acid [g.l⁻¹]	6,7
Bottle type	Burgund
Cap	screw-cup
Bottle amount	9300

WINE DIARY:

The grapes for its production were harvested on September
29, 2024, when the acidity levels in the berries had decreased
to the desired parameters and the sugar content reached an
appropriate °NM level.

The destemmed grapes were gently pressed and then statically
clarified. After clarification, the must fermented at a low
temperature to a semi-dry style. Following fining and
filtration, the wine was bottled.

