

Sauvignon Blanc SUNSET, ročník 2024, 0,75l



KLASIFIKÁCIA:

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

ODRODA:

Sauvignon Blanc 100 %

CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:

INTENZITA, NEKTARINKA, ŽLTÝ EGREŠ, OVOCNOSŤ

Tento Sauvignon Blanc vás osloví už na prvý pohľad svojou žiarivou žltozelenou farbou, ktorá sľubuje čistú sviežosť a energiu. V jeho vône dominuje zrelá nektarinka, žltý egreš a šťavnaté ovocné tóny – akoby ste sa ocitli uprostred letného sadu. Chuť je živá, ovocná a dokonale vyvážená, s osviežujúcou kyselinkou, ktorá povzbudí každý dúšok.

ODPORÚČANIE K JEDLU:

Ideálny partner k ľahkým jedlám, grilovanému bielemu mäsu či ako štýlový aperitív.

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	Sari
Rok výsadby vinohradu	2011
Pôda	stredne ťažká, hlinitá, miestami kamenistá
Dátum zberu hrozna:	28.8. a 4.9. 2024
Cukornatosť [°NM]	23
Alkohol [% obj.]	13
Zvyškový cukor [g.l⁻¹]	3,6
Obsah kyselín [g.l⁻¹]	6,4
Typ fľaše	Burgundská
Uzáver	screw-cup
Počet fliaš	11 965

DENNÍK VINÁRA:

Pri odrode Sauvignon Blanc sme sa rozhodli pre selektívny zber – hrozno sme zbierali na viackrát, chceli sme zachytiť to najlepšie z aromaticky, sviežosti aj štruktúry. Po jemnom lisovaní a odkalení sme získaný mušt zakvasili čistou kultúrou vínnych kvasiniek. Víno sme nechali zrieť na jemných kvasničných kaloch ešte niekoľko mesiacov, aby sa jeho textúra a chuť vyvážila. Následne sa víno číril a naflašovalo.



Sauvignon Blanc SUNSET, vintage 2024, 0,75l



CLASSIFICATION:

Wine from Slovakia
Wine without geographical indication of origin,
white, dry

VARIETY:

Sauvignon Blanc 100 %

WINE DESCRIPTION:

INTENSITY, NECTARINE, YELLOW GOOSEBERRY,
FRUITINESS

This Sauvignon Blanc captivates at first glance with its radiant yellow-green color, promising pure freshness and energy. Its aroma is dominated by ripe nectarine, yellow gooseberry, and juicy fruity notes – as if you were standing in the middle of a summer orchard. The taste is vibrant, fruity, and perfectly balanced, with a refreshing acidity that enlivens every sip.

FOOD PAIRING:

An ideal companion to light dishes, grilled white meat, or as a stylish aperitif.

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	Vrábeľský
Vineyard village	Tajná
Vineyard hunt	Sari
Year of planting the vineyard	2011
Soil	medium heavy, clayey, sometimes stony
Grape harvest date	28.8. a 4.9. 2024
Sugar [°NM]	23
Alcohol [% obj.]	13
Residual sugar [g.l⁻¹]	3,6
Acid [g.l⁻¹]	6,4
Bottle type	Burgund
Cap	screw-cup
Bottle amount	11 965

WINE DIARY:

For our Sauvignon Blanc, we opted for selective harvesting – the grapes were picked in several passes to capture the best of the variety's aromatics, freshness, and structure. After gentle pressing and settling, the resulting must was fermented with a pure culture of wine yeast. The wine was then left to mature on fine lees for several months to develop a balanced texture and flavor. Finally, it was clarified and bottled.

