

# Cabernet Sauvignon, ročník 2017, 1,5 l

## KLASIFIKÁCIA:

Víno bez zemepisného označenia pôvodu,  
červené, suché

## ODRODA:

Cabernet Sauvignon 100 %

## CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:

Víno granátovej farby, ktorého plnosť sa ukazuje na stenách pohára v pomaly stekajúcich slzičkách. Ako prvé sa vo vône odkrývajú dymovo korenisté tóny, prelínajúce sa do arómy višni v čokoláde, ktorá sa nám odhalí svojou šťavnatosťou aj v chuti. Dozvuk vína dopĺňajú sladké taniny v súhre s klinčekom a badiánom.

## ODPORÚČANIE K JEDLU:

srnčie ragú s brusnicovou omáčkou, údené kačacie prsia so šalotkou, grilovaný jelení chrbát na šípkovej omáčke

## SERVIS VÍNA:

pri teplote 14 - 16 °C v kalichoch na červené vína typu „bordeaux“ s objemom 550 – 600 ml

## FLAŠOVÁ ZRELOSŤ:

3 - 5 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:	31.10.2017
Cukornatosť [°NM]	24,5
Alkohol [% obj.]	14
Zvyškový cukor [g.l-1]	0,5
Obsah kyselín [g.l-1]	5,0
Typ fľaše	bordeauxská
Uzáver	korok
Počet fliaš	2300

## DENNÍK VINÁRA:

Cabernet sauvignon je odrodou, ktorá si tu našla svoje miesto. Zbierané bolo v skorých ranných hodinách, aby sme zabránili rýchlemu nástupu fermentácie, čo môže spôsobiť zahriatie hrozna. Bol to posledný zber kempne ročníka 2017. Šetrným mlynkodstopkovaním, dôslednou vinifikáciou a s prísnyim sledovaním teploty kvasenia, sme zachovali odrodovú charakteristiku odrody. Víno zrelo dubových barikových sudoch 18 mesiacov s veľkým dôraz kladeným na to, aby nedošlo k zastreniu odrodovosti vína.



# Cabernet Sauvignon, vintage 2017, 1,5 l



## CLASSIFICATION:

Wine without geographical indication of origin, red, dry

## VARIETY:

Cabernet Sauvignon 100 %

## WINE DESCRIPTION:

A wine of pomegranate color, whose fullness reveals itself on the walls of the glass through slowly descending tears. The aroma first unveils smoky and spicy notes that intertwine with hints of cherries in chocolate, which also show their juiciness on the palate. The finish is complemented by sweet tannins in harmony with clove and star anise.

## FOOD PAIRING:

Venison ragout with cranberry sauce, smoked duck breast with shallots, grilled deer loin with rosehip sauce.

## WINE SERVICE:

at a temperature of 15 - 17 °C served in Bordeaux-shaped glasses with a volume of 550–650 ml.

## BOTTLE MATURITY:

3 - 5 years

<b>Viticultural area</b>	Nitrianska
<b>Vineyard district</b>	Vrábel'ský
<b>Vineyard village</b>	Tajná
<b>Vineyard hunt</b>	Sari
<b>Year of planting the vineyard</b>	2011
<b>Soil</b>	medium heavy, clayey, sometimes stony
<b>Grape harvest date</b>	31.10.2017
<b>Sugar [°NM]</b>	24,5
<b>Alcohol [% obj.]</b>	14
<b>Residual sugar [g.l<sup>-1</sup>]</b>	0,5
<b>Acid [g.l<sup>-1</sup>]</b>	5,0
<b>Bottle type</b>	bordeaux
<b>Cap</b>	cork
<b>Bottle amount</b>	2300

## WINE DIARY:

Cabernet Sauvignon is a variety that has truly found its place here. The grapes were harvested in the early morning hours to prevent rapid fermentation, which could lead to the grapes overheating. It was the last harvest of the 2017 vintage. Through gentle destemming, careful vinification, and strict temperature control during fermentation, we preserved the varietal character of the wine. The wine matured in oak barrique barrels for 18 months, with great emphasis placed on ensuring that its varietal expression remained clear and unmasked.

