

Cuvée Cabernet, ročník 2017, 0,5 l



KLASIFIKÁCIA:

Víno bez zemepisného označenia pôvodu, červené, polosladké

ODRODA:

Cabernet Franc 60%, Cabernet Sauvignon 40%

CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:

Tmavorubínova farba vína. Aromatika plná bobuľového ovocia s náznakom jahodovo - slivkového džemu, ktorú dopĺňajú tóny sušených hrozienok a dymovej aromatickej prejavujúcej sa z vyzrievania v nových barrikových sudoch. Plná koncentrovaná chuť pripomínajúca sladké drierko, horkú čokoládu. Víno odzrkadľuje teplý ročník 2017, ktorý sa v chuti prejavuje ohnivým temperamentom. Víno má pevnú dlhú dochuť s výrazným potenciálom zretia.

ODPORÚČANIE K JEDLU:

Jelenie líčka, jalovec, rozmarín, zemiakové pirohy, zelerové pyré, brusnice. Jablková tortička, marinované slivky, gaštanová pena, orechová griláž.

SERVIS VÍNA:

pri teplote 12 - 14 °C v kalichoch na červené vína typu „bordeaux“ s objemom 340 - 450 ml

FLAŠOVÁ ZRELOSŤ:

5 a viac 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:	31.10.2018
Cukornatosť [°NM]	28
Alkohol [% obj.]	15,5
Zvyškový cukor [g.l-1]	15,4
Obsah kyselín [g.l-1]	4,7
Typ fľaše	bordeauxská
Uzáver	korok
Počet fliaš	920

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 zohriatie hrozna.

Šetrným mlynkodstopkovaním, dôslednou vinifikáciou a s prísnyim sledovaním teploty kvasenia, sme zachovali odrodovú charakteristiku odrody. Fermentácia prebiehala dlhšie nakoľko bol vysoký obsah cukrov. Víno zrelo v dubových barikových sudoch 24 mesiacov



Cuvée Cabernet, vintage 2017, 0,5 l



CLASSIFICATION:

Wine from Slovakia
Wine without geographical indication of origin,
red, semi-sweet

VARIETY:

Cabernet Franc 60%, Cabernet Sauvignon 40%

WINE DESCRIPTION:

A wine of deep ruby color. Its aroma is full of berries with hints of strawberry and plum jam, complemented by notes of dried raisins and smoky nuances from aging in new barrique barrels. The palate is rich and concentrated, reminiscent of licorice and dark chocolate. This wine reflects the warm 2017 vintage, expressed on the palate with a fiery temperament. It has a firm, long finish and significant aging potential.

FOOD PAIRING:

Venison cheeks with juniper and rosemary, served with potato dumplings, celery purée, and cranberries.
Apple tartlet with marinated plums, chestnut mousse, and walnut praline.

WINE SERVICE:

at a temperature 12 - 14 ° in slightly closed tulip glasses with a volume of 340 - 450 ml

BOTTLE MATURITY:

5 and more years

Vinohradnícka oblasť	Nitrianska
Vinohradnícky rajón	Vrábeľský
Vinohradnícka obec	Tajná
Vinohradnícky hon – vinohrad	Sari
Rok výsadby vinohradu	2011
Pôda	medium heavy , clayey , sometimes stony
Dátum zberu hrozna:	31.10.2018
Cukornatosť [°NM]	28
Alkohol [% obj.]	15,5
Zvyškový cukor [g.l-1]	15,4
Obsah kyselín [g.l-1]	4,7
Typ fľaše	bordeaux
Uzáver	cork
Počet fliaš	920

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 cause the grapes to overheat. Through gentle destemming, careful vinification, and strict monitoring of fermentation temperature, we preserved the varietal character of the wine. Fermentation lasted longer due to the high sugar content. The wine matured in oak barrique barrels for 24 months.

