

# Cabernet Franc Rosé, ročník 2025, 0,75l



## KLASIFIKÁCIA:

Víno zo Slovenska  
ružové, suché

Víno so zníženým obsahom histamínu <0,25 mg/l.

## 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	2017
Pôda	stredne ťažká, hlinitá, miestami kamenistá
Dátum zberu hrozna:	19.9.2025
Cukornatosť [°NM]	21
Alkohol [% obj.]	12
Zvyškový cukor [g.l <sup>-1</sup> ]	8,3
Obsah kyselín [g.l <sup>-1</sup> ]	6,5
Typ fľaše	Burgundská
Uzáver	screw-cup

## DENNÍK VINÁRA:

Hrozno na jeho výrobu sme oberali 19.9.2025, kedy sa v bobuliach znížil obsah kyselín na požadované parametre a obsah cukru mal vyhovujúci stupeň 21 ° NM. Odstopkované hrozno sme šetrne lisovali a následne staticky odkalili. Mušt po odkalení fermentoval pri nízkej teplote do sucha. Po čírení a filtrovaní sme víno naplnili do fliaš.



# Cabernet Franc Rosé, vintage 2025, 0,75l



## CLASSIFICATION:

Wine from Slovakia  
rosé, dry

Wine with reduced histamine content <0.25 mg/l.

## VARIETY:

Cabernet Franc 100 %

## WINE DESCRIPTION:

PLAYFULNESS, HIBISCUS BLOSSOM, CRANBERRIES,  
RASPBERRIES

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

Its gentle taste, enriched by a pleasant touch of residual sugar, mirrors the aromatic profile of the wine, enhanced by notes of hibiscus blossom blended 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	2017
Soil	medium heavy , clayey, sometimes stony
Grape harvest date	19.9.2025
Sugar [°NM]	21
Alcohol [% obj.]	12
Residual sugar [g.l <sup>-1</sup> ]	8,3
Acid [g.l <sup>-1</sup> ]	6,5
Bottle type	Burgundy
Cap	screw-cup

## WINE DIARY:

The grapes for this wine were harvested on September 19, 2025, when the acidity levels in the berries had dropped to the desired parameters and the sugar content reached a suitable level of 21 °NM.

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

