

Cuvée Sari Premium, ročník 2024, 0,75l



KLASIFIKÁCIA:

Víno zo Slovenska

biele, suché

Víno s obsahom histamínu <0,25 ml/l

ODRODA:

Semillon 60%, Sauvignon Blanc 40%

CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:

Jedinečná a elegantná kupáž, ktorá sa prezentuje jemnou žlto-zelenou farbou s iskrivými odleskami. Vôňa je svieža a vrstevnatá – dominujú v nej citrusové tóny, egreše a jemná herbálnosť typická pre Sauvignon, ktoré sú zjemnené medovými a voskovými nuansami Semillonu a náznakom lúčnych kvetov. Chuť je suchá, harmonická a príjemne zaoblená. Svieža kyselinka Sauvignonu prináša šťavnatosť a živý charakter s tónmi citrusov, broskýň a jemného zeleného čaju, zatiaľ čo Semillon dodáva vínu hebkú textúru, plnšie telo a decentný medový podtón. Čiastočné zrenie v drevenom sude sa prejavuje v elegantnej dochuti s jemne krémovým charakterom a náznakom vanilky, pričom je zachovaná sviežosť a čistota celkového prejavu vína.

ODPORÚČANIE K JEDLU:

grilované ryby a morské plody – hydina so smotanovou omáčkou – kozí syr, brie

SERVIS VÍNA:

pri teplote 8 - 10 °C v kalichoch tvaru mierne uzavretého tulipánu s objemom 400 – 450 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:	3.9.2024 a 4.9.2024
Cukornatosť [°NM]	22 a 23
Alkohol [% obj.]	13,0
Zvyškový cukor [g.l ⁻¹]	3,0
Obsah kyselín [g.l ⁻¹]	6,3
Typ fľaše	bordeaux
Uzáver	korok
Výrobná dávka	L30-2024

DENNÍK VINÁRA:

Ručný zber hrozna vo výnimočnej kvalite prebiehal v našom vinohrade Sari. Každá odroda bola samostatne spracovaná, hrozno bolo šetrne odstranené a následne lisované. Touto cestou získaný mušt sa za kontrolovanej teploty staticky odkalil. Po odkalení prebiehala fermentácia v nerezových nádobách pri teplote 15 – 18 °C. Po prekvasení sme odložili 300 litrov Semillonu do barikového sudu značky Seguin Moreau, v ktorom zrel 11 mesiacov. K vytvoreniu vyváženej aromaticky a chuti sme následne zkupážovali 30% Semillonu z dreva, 30% Semillonu z nerezovej a 40% Sauvignonu z nerezovej. Po spojení jednotlivých podielov vína sme výsledné cuvée naflaškovali.



Cuvée Sari Premium, vintage 2024, 0,75l



CLASSIFICATION :

Wine from Slovakia

white, dry

Wine with reduced histamine content <0.25 mg/l

VARIETY:

Semillon 60%, Sauvignon Blanc 40%

WINE DESCRIPTION:

A unique and elegant blend, presenting a delicate yellow-green color with sparkling reflections. The nose is fresh and layered, dominated by citrus notes, gooseberries, and a subtle herbaceousness typical of Sauvignon, softened by honeyed and waxy nuances of Sémillon and hints of meadow flowers.

The palate is dry, harmonious, and pleasantly rounded. The fresh acidity of Sauvignon brings juiciness and a lively character with notes of citrus, peach, and a touch of green tea, while Sémillon adds a silky texture, fuller body, and a delicate honeyed undertone. Partial aging in oak is reflected in an elegant finish with a gently creamy character and a hint of vanilla, while preserving the wine's overall freshness and purity.

FOOD PAIRING:

Grilled fish and seafood – poultry with cream sauce – goat cheese, Brie

WINE SERVICE:

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

BOTTLE MATURITY:

3-5 years

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	3.9.2024 and 4.9.2024
Sugar [°NM]	22 a 23
Alcohol [% obj.]	13,0
Residual sugar [g.l⁻¹]	3,0
Acid [g.l⁻¹]	6,3
Bottle type	bordeaux
Cap	cork
Production Batch	L30-2024

WINE DIARY:

Hand harvesting of exceptionally high-quality grapes took place in our Sari vineyard. Each variety was processed separately; the grapes were gently destemmed and then pressed. The must obtained in this way was statically clarified at a controlled temperature. After clarification, fermentation took place in stainless steel tanks at 15–18 °C.

After fermentation, 300 liters of Sémillon were transferred into a barrique barrel from Seguin Moreau, where it matured for 11 months. To achieve a balanced aroma and flavor profile, we then blended 30% Sémillon from oak, 30% Sémillon from stainless steel, and 40% Sauvignon from stainless steel. After combining the individual components, the final cuvée was bottled.

