

Maxx Reserva PREMIUM, ročník 2021, 0,75l



KLASIFIKÁCIA:

Víno zo Slovenska
červené, suché

ODRODA:

Merlot 100 %

CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:

POTENCIÁL, CHARAKTER, PRECÍZNOSŤ,
MOHUTNOSŤ, ČIERNE OVOCIE

Víno zaujme výraznou a intenzívnou arómou plnou ovocných tónov, ktoré príjemne dopĺňajú tóny vanilkového dreva a hrozienu v čokoláde. Chuť plynulo nadväzuje na aromatický profil a pôsobí harmonicky a vyvážené. V ústach sa rozvíja bohatá ovocnosť, ktorú podčiarkujú tóny horkej čokolády, sladkého drevka a jemný tabakový nádych. Mäkké triesloviny dodávajú vínu príjemnú zamatovosť a eleganciu. Záver je dlhý, výrazný, pričom zanecháva príjemnú dochuť a umocňuje celkový pôžitok z vína.

ODPORÚČANIE K JEDLU:

rib-eye steak - pečený daniel - vyzretý bravčový „pršut“

SERVIS VÍNA:

pri teplote 15 - 17 °C po dekantácii z karafy v kalichoch tvaru „bordeaux“ s objemom 550 – 650 ml.

FLAŠOVÁ ZRELOSŤ:

5 a viac rokov

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:	23.10.2021
Cukornatosť [°NM]	25,3
Alkohol [% obj.]	15,0
Zvyškový cukor [g.l ⁻¹]	2,0
Obsah kyselín [g.l ⁻¹]	4,8
Typ fľaše	bordeaux
Uzáver	korok

DENNÍK VINÁRA:

Zber Merlotu prebehol ručným zberom prebierkou najzrejších zdravých celých strapcov. Nakvášanie rmutu sme realizovali vo vinifikátore s ponáraním a sprchovaním matolinového klobúka. Tým sa dosiahla výrazná extrakcia aromatických a chuťových látok z hrozna do vína. Po jablčno-mliečnej fermentácii zrel 16 mesiacov v drevených 300 litrových sudoch prémiovej značky SEGUIN MOREAU, kým prišiel čas na jeho nafľašovanie. K dokonalosti mu dopomohli ešte ďalšie dva roky ležania vo fľaši.



Maxx Reserva PREMIUM, vintage 2021, 0,75l



CLASSIFICATION:

Wine from Slovakia
red, dry

VARIETY:

Merlot 100 %

WINE DESCRIPTION :

POTENTIAL, CHARACTER, PRECISION, POWER,
BLACK FRUIT

The wine captivates with a pronounced and intense aroma, rich in fruity notes beautifully complemented by hints of vanilla oak and chocolate-covered raisins. The palate seamlessly follows the aromatic profile, offering a harmonious and well-balanced expression. Rich fruitiness unfolds on the palate, underpinned by notes of dark chocolate, liquorice and a subtle hint of tobacco. Soft tannins lend the wine a pleasant velvety texture and elegance. The finish is long and expressive, leaving a lingering, pleasant aftertaste that enhances the overall enjoyment of the wine.

FOOD PAIRING:

Rib-eye steak – roasted venison – aged pork prosciutto

WINE SERVICE:

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

BOTTLE MATURITY:

5 and more years

WINE AWARDS:

Viticultural area	Nitrianska
Vineyard district	Vrábel'ský
Vineyard village	Tajná
Vineyard hunt	Sari
Year of planting the vineyard	2011
Soil	medium heavy , clayey, sometimes stony
Grape harvest date	23.10.2021
Sugar [°NM]	25,3
Alcohol [% obj.]	15,0
Residual sugar [g.l ⁻¹]	2,0
Residual sugar [g.l ⁻¹]	4,8
Bottle type	bordeaux
Cap	cork

WINE DIARY:

The Merlot grapes were harvested by hand, carefully selecting only the healthiest and most perfectly ripe whole bunches. The must was fermented in a vinificator using gentle cap submersion and sprinkling, ensuring an expressive extraction of the grape's aromatic and flavour compounds into the wine. Following malolactic fermentation, the wine matured for 16 months in 300-litre oak barrels from the premium SEGUIN MOREAU cooperage, until the time came for bottling. It was then given a further two years of bottle ageing, allowing it to develop greater depth, complexity and refinement.

