

# Secret Reserva, ročník 2017

0,75 l

## KLASIFIKÁCIA:

Víno zo Slovenska.

Nitrianska vinohradnícka oblasť.

Vinohrad Sari.

Víno s chráneným označením pôvodu, červené, suché.

## ODRODA:

Cabernet Franc 48,6 %, Cabernet Sauvignon 37,1 %, Merlot 11,4 %, Dunaj 2,9 %

## CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:

Víno intenzívnej bordovo-červenej farby s peknou viskozitou. Bohatá vôňa pripomína tóny zrelých čiernych ríbezlí, lesných malín aj višni s nádychom brusnicovej marmelády a dymu z dubového dreva. Chuťový vnem je bohatý, horúci a súčasne harmonický k vôni. Prezrádza noty kávy, horkej čokolády s kúskami moruše i čučoriedok, v závere s dlhým doznievaním sladkých tanínov.

## ODPORÚČANIE K JEDLU:

Grilovaný jelení chrbát na šípkovej omáčke, restované šampiňóny s cibuľkou a zemiakovým pyré; Pomaly pečená hovädzia hrud' v červenom víne so šafranovou omáčkou aioli a grilovanými sladkými zemiakmi.

## SERVIS VÍNA:

Pri teplote 15 - 17 °C v kalichoch na červené vína typu „bordeaux“ s objemom. 500 – 650 ml, pred podávaním vína odporúčame dekantáciu do karafy.

## FLAŠOVÁ ZRELOSŤ:

5 a viac rokov.

## DENNÍK VINÁRA:

Výroba nášho prestížneho cuvée začala postupným spracovaním samostatne obieraného hrozna z každej použitej odrody po ručnom zbere (prebierke) najzrejších zdravých celých strapcov v termínoch a cukornatostiach uvedených podľa tabuľky. Nakvášanie rmutov sme realizovali vo vinifikátoroch (nerezový a drevený) s ponáraním, alebo sprchovaním matolinového klobúka. Tak sa dosiahla výrazná extrakcia aromatických a chuťových látok z hrozna do muštu. Jednotlivé vína kvasili v samostatných nádobách (sudy, nerezové tanky). Po jablčno-mliečnej fermentácii, stočení z hrubých kalov a kontrolovanom samočistení sme 4. decembra 2018 jednotlivé podiely vín skupážovali v pomere uvedenom pri zložení odrôd. Výsledné cuvée zrelo v drevených sudoch objemu 1000 l, 300 l a cca. 700 l v nerezovej nádobe ďalšieho pol roka a po naflaškovaní ešte jeden pol rok vo fľašiach.



TAJNA s. r. o.  
Tajná 163 | 952 01 Tajná  
[www.vinotajna.sk](http://www.vinotajna.sk)

<b>Vinohradnícka oblasť</b>	Nitrianska
<b>Vinohradnícky rajón</b>	Vrábeľský
<b>Vinohradnícka obec</b>	Tajná
<b>Vinohradnícky hon – vinohrad</b>	Sari
<b>Rok výsadby vinohradu</b>	2011
<b>Pôda</b>	stredne ťažká, hlinitá, miestami kamenistá
<b>Dátum zberu hrozna a cukornatosť:</b> <b>CF</b>	20. 10. 2017 / 27,0
<b>Dátum zberu hrozna a cukornatosť:</b> <b>CS</b>	30. 10. 2017 / 24,5
<b>Dátum zberu hrozna a cukornatosť:</b> <b>Mer</b>	19. 10. 2017 / 27,0
<b>Dátum zberu hrozna a cukornatosť:</b> <b>Dun</b>	29. 9. 2017 / 28,0
<b>Alkohol [% obj.]</b>	15
<b>Zvyškový cukor [g.l<sup>-1</sup>]</b>	2,0
<b>Obsah kyselín [g.l<sup>-1</sup>]</b>	4,82
<b>Typ fľaše</b>	0,75 l a 1,5 l bordeaux
<b>Uzáver</b>	korok
<b>Počet fliaš</b>	0,75 l – 4267 ks, 1,50 l – 200 ks, 3l – 40 ks

## OCENENIE VÍNA:

