

# Cuvée Cabernet, ročník 2018

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 aromatiky prejavujúcej sa z vyzrievania v nových barrikových sudoch. Plná koncentrovaná chuť pripomínajúca sladké drevko, 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

## 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 cukru. Víno zrelo v dubových barikových sudoch 24 mesiacov.



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

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 <sup>-1</sup> ]	15,4
Obsah kyselín [g.l <sup>-1</sup> ]	4,7
Typ fľaše	bordeauxská
Uzáver	korok
Počet fliaš	920

## OCENENIE VÍNA:

