



# Berta

RODINNÉ  
VINÁRSTVO  
STREKOV

## Vlastnosti vína

<b>Charakteristika:</b>	Víno s CHOP, akostné – suché
<b>Ročník:</b>	2016
<b>Pôvod:</b>	JVO – Strekov
<b>Hon:</b>	Predný vrch
<b>Pôda:</b>	černozem tvoriaca sa na spraši
<b>Dátum zberu:</b>	1. 10. 2016
<b>Cukornatosť pri zbere:</b>	22°NM
<b>Obsah alkoholu:</b>	13,0 obj. %
<b>Obsah kyselín:</b>	4,9 g/l
<b>Obsah zvyškového cukru:</b>	1,1 g/l



**Vinárstvo Berta, s.r.o.**

Ružová 1017, 941 37 Strekov

[www.vinarstvoberta.sk](http://www.vinarstvoberta.sk)

[info@vinarstvoberta.sk](mailto:info@vinarstvoberta.sk)

# Alibernet 2015

## Senzorické vlastnosti

Víno tmavo rubínovej farby s viacvrstvovým aromatickým prejavom tmavého bobuľového ovocia a interesantnými tónmi praženej kávy, sladkého drierka a grafitu. Chuť je štruktúrovaná so súhrou jemných kyselín a sladkých tanínov. V hlbokoj a dlho doznievajúcej dochuti sa objavuje stopa bobuľového ovocia a praženej kávy.

## Vinica

Klimatický priebeh ročníka 2015 sa jednoznačne dá nazvať ako vynikajúci, obzvlášť na pestovanie modrých muštových odrôd. Slnčné letné a skoré jesenné dni dopomohli vynikajúcej zrelosti a chuťovej koncentrácii Alibernetu.

## Pivnica

Po výraznejšom odstrpení a mletí bol rmut ponechaný absolútne bez pridania oxidu siričitého a po dobu 24 hodín vystavený procesu tzv. studenej macerácie. Následne sa rmut zohrial a zakvasil. Matolinový klobúk bol ponáraný 3- až 4-krát denne a celkový priebeh fermentácie bol pomerne dynamický. Po dovkasení sa mladé víno podrobilo malolaktickej fermentácii a následne 9 mesiacov zrelo v dubových sudoch o objeme 225 litrov. Víno sa minimálne 3-krát stočilo a prevzdušnilo pred samotným fľašovaním.

## Odporúčame podávať

pri teplote 15 – 16 °C k pikantným BBQ rebrám z diviaka.

