



Berta

RODINNÉ
VINÁRSTVO
STREKOV

Vlastnosti vína

Charakteristika:	Víno s CHOP, akostné – suché
Ročník:	2016
Pôvod:	JVO - Pribeta
Hon:	Mokrá zem
Pôda:	černozem - riečna terasa zložená pieskov, ílov a občas aj štrkov
Dátum zberu:	13.10. 2016
Cukornatosť pri zbere:	23°NM
Obsah alkoholu:	13,5 obj. %
Obsah kyselín:	6,0 g/l
Obsah zvyškového cukru:	2,5 g/l



Vinárstvo Berta, s.r.o.

Ružová 1017, 941 37 Strekov

www.vinarstvoberta.sk

info@vinarstvoberta.sk

Alibernet 2016

Senzorické vlastnosti

Víno tmavorubínovej farby s viacvrstvovým aromatickým prejavom tmavého bobulového ovocia. Zrelé višne, ríbezle a stopa praženej kávy sa snúbí s čučoriedkovo korenistým prejavom. Chuť je komplexná s pevnou štruktúrou trieslovín a šťavnatosťou zrelých višní. Dochuť je mimoriadne dlhá s korenisto-minerálnym doznievaním.

Vinica

Klimatický priebeh ročníka 2016 sa jednoznačne dá nazvať ako vynikajúci, obzvlášť na pestovanie modrých muštových odrôd. Slnčné letné a skoré jesenné dni dopomohli vynikajúcej aromatickej 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 12 mesiacov zrelo v maďarských 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 muflónovi na brusniciach alebo k makovo višňovej štrúdle.

