



Berta

RODINNÉ
VINÁRSTVO
STREKOV

Vlastnosti vína

Charakteristika:	Víno s CHOP, akostné – suché
Ročník:	2017
Pôvod:	JVO – Pribeta
Hon:	Viničný vrch
Pôda:	černozem – riečna terasa zložená z pieskov, ílov a občas aj štrkov
Dátum zberu:	5. 10. 2017
Cukornatosť pri zbere:	21°NM
Obsah alkoholu:	12,5 obj. %
Obsah kyselín:	6,5 g/l
Obsah zvyškového cukru:	2,0 g/l



Vinárstvo Berta, s.r.o.

Ružová 1017, 941 37 Strekov

www.vinarstvoberta.sk

info@vinarstvoberta.sk

R O S É

Cabernet Sauvignon 2017

Senzorické vlastnosti

Víno iskriavej ružovej farby s intenzívnym aromatickým prejavom zrelých jahôd a malín so žihľavovo-herbálnym lemom. Chuť je svieža a šťavnatá plná zrelého lesného ovocia s príjemnými tónmi čiernej ríbezle v elegantnej šťavnato-krémovej dochuti.

Vinica

Vinice, z ktorých sa už dlhé roky spracováva ružový Cabernet, sa nachádzajú vo vynikajúcej lokalite Pribeta, o čom svedčí aj výnimočný ročník 2017. Aromatická a chuťová zrelosť sa v tomto roku zvyšovala každým dňom aj vďaka teplému a snečnému septembru. Nakoniec sme oberali hrozno s výrazným Cabernetovým charakterom a úžasnou koncentráciou chutí.

Pivnica

Spracovanie roséčka je vždy obzvlášť systematické. Najskôr oddeľujeme strapiny od bobúľ. Následne sa oddeľuje samotok od muštu, ktorý je získaný lisovaním. Zvolená je niekoľko hodinová macerácia (12 hodín) a takto spracovaný mušt sa následne odkalí. Celý proces trvá 48 až 78 hodín. Každá šarža, či už samotok alebo podiel z lisovania, sú kvasené zvlášť. Samotná kupáž nastáva často až pred samotným fľašovaním a to nie vždy v pomere 1:1, ale na základe skutočnej potreby a dosiahnutia požadovaných senzorických vlastností.

Odporúčame podávať

pri teplote 8 – 9 °C k cviklovému šalátu s čerstvým kozím syrom.

