



Berta

RODINNÉ
VINÁRSTVO
STREKOV

Vlastnosti vína

Charakteristika:	Víno s CHOP, akostné – sladké
Ročník:	2017
Pôvod:	JVO – Gbelce
Hon:	Sedereš
Pôda:	černozem tvoriaca sa na spraši
Dátum zberu:	14. 9. 2017
Cukornatosť pri zbere:	25 °NM
Obsah alkoholu:	12,0 obj. %
Obsah kyselín:	7 g/l
Obsah zvyškového cukru:	45 g/l

Pálava 2017

Senzorické vlastnosti

Víno sýtejšej zlatistej farby s typickým aromatickým prejavom oleja z lupeňov ruží. Výraznú korenistú stopu exotického korenia v ňom zanecháva badián a tóny prezretého tropického ovocia. Chuť je mimoriadne plná, s dokonale vyváženým pomerom zvyškového cukru a citrusovej acidity s korenisto-medovou dochuťou.

Vinica

Terroir Gbelce poskytuje ideálne podmienky pre výrobu jedinečného vína, a práve preto je tou najlepšou voľbou pre limitovanú produkciu Pálavy. Klimatický priebeh ročníka 2017 doprial dostatok slnečných dní, ale aj chladné noci, čoho výsledkom je hrozno s ideálnymi parametrami. Podarilo sa zachovať dostatok aromatických prekurzorov a pevnú štruktúru kyselín, vďaka čomu vzniklo dokonale prírodne sladké víno.

Pivnica

Zber Pálavy prebieha v skorých ranných hodinách, aby bolo hrozno pri spracovaní čo najchladnejšie. Po rýchlom transporte nasleduje odstopkovanie, mletie a macerácia v pneumatickom lise počas 15 hodín. Na rad prichádza jemné a šetrné lisovanie, studené odkalenie pri teplote 8 °C po dobu 48 hodín a samotná fermentácia. Pri dokvásaní sa obsah alkoholu a zvyškového cukru sleduje 3- až 4-krát denne, aby sa vystihol správny moment pre zastavenie kvasenia a ideálne množstvo neprevkvaseného zvyškového cukru. Pred samotným fľašovaním víno zreje 9 mesiacov na jemných kvasinkách a krátky čas aj v dubových sudoch.

Odporúčame podávať

pri teplote 8 – 9 °C, k údeným kačacím prsiam s mangovým chutney alebo k ovocným sorbetom.



Vinárstvo Berta, s.r.o.

Ružová 1017, 941 37 Strekov

www.vinarstvoberta.sk

info@vinarstvoberta.sk