



# Berta

RODINNÉ  
VINÁRSTVO  
STREKOV

## Vlastnosti vína

<b>Charakteristika:</b>	Víno s CHOP, akostné – suché
<b>Ročník:</b>	2018
<b>Pôvod:</b>	JVO – Pribeta
<b>Hon:</b>	Viničný vrch
<b>Pôda:</b>	černozem – riečna terasa zložená z pieskov, ílov a občas aj štrkov
<b>Dátum zberu:</b>	20. 9. 2018
<b>Cukornatosť pri zbere:</b>	20°NM
<b>Obsah alkoholu:</b>	12,0 obj. %
<b>Obsah kyselín:</b>	6,0 g/l
<b>Obsah zvyškového cukru:</b>	3,0 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)

R O S É

# Cabernet Sauvignon 2018

## Senzorické vlastnosti

Víno iskriavej ružovej farby s intenzívnym aromatickým prejavom zreých jahôd a malín so žihľavovo-herbálnym lemom. Chuť je svieža a štavnatá. Prevláda v nej plnosť drobného lesného ovocia, sviežosť zrelej ríbezle v príjemnej a dlhodoznievajúcej dochuti.

## Vinica

Vinice, z ktorých sa už dlhé roky spracováva ružový Cabernet, sa nachádzajú vo vynikajúcej lokalite Pribeta. Teplotne nadpriemerný ročník 2018 sa postural o to, že hrouno dozrievalo o dva až tri týždne skôr oproti normal. Aj preto sme prvé Septembrové týždne intenzívne kontrolovali samotnú kvalitu a chuťovú koncentráciu. Suché a ustálené počasie nám umožnilo obrať hrozno skutočne výborných parametrov.

## 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 terine z králikka s jarným šalátom a ríbezľovým dipom.

