



Berta

RODINNÉ
VINÁRSTVO
STREKOV

Vlastnosti vína

Charakteristika:	Perlivé víno bez zemepisného označenia, biele – suché
Ročník:	2016
Pôvod:	JVO – Strekov/Pribeta
Hon:	Predný vrch/Viničný vrch
Pôda:	černozem – riečna terasa zložená z pieskov, ílov a občas aj štrkov
Dátum zberu:	21. 9. 2016
Cukornatosť pri zbere:	21°NM
Obsah alkoholu:	12,5 obj. %
Obsah kyselín:	6,0 g/l
Obsah zvyškového cukru:	4,6 g/l



Vinárstvo Berta, s.r.o.

Ružová 1017, 941 37 Strekov

www.vinarstvoberta.sk

info@vinarstvoberta.sk

SPARKLING

Sauvignon 2016

Senzorické vlastnosti

Víno svetlejšej žlto-zelenkavej farby. Vôňa má jemný bylinno-ovocný charakter najmä zrelých egrešov, plodu bielej ríbezle s jemným bylin-kovým nádychom. Chuť je svieža a ovocná. Prevláda v nej charakter nelúpaných citrusových plodov a zrelého sladkého egreša, ktorý je umocnený jemným sviežim perlením.

Vinica

Ročník 2016 bol pre Sauvignon veľmi priaznivý napriek neskorým jarným mrazom a septembrovým vyšším denným teplotám. Hrozno pochádza z obľúbeného terroiru Pribeta z miestneho družstva a z menšej časti aj z nášho vlastného vinohradu.

Pivnica

Po rýchlom transporte z viníc nasleduje ešte rýchlejšie spracovanie. Hrozno sa zbiera do malých 20 kilových debničiek, odstrapá sa, melie a lisuje v špičkovom pneumatickom lise, ktorý zabezpečuje jemné a šetrné lisovanie. Následne mušt odkalujeme po dobu 48 hodín a fermentujeme pri nízkej kontrolovanej teplote. Po jej skončení sa pristupuje ku kupážovaniu vína. Sauvignon z našich vinohradov sa dopĺňa a sceluje so Sauvignonom z Pribety pre vyššiu šťavnatosť. Na záver sa víno jemne dosýti oxidom uhličitým, ktorý vytvára jemné a osviežujúce perlenie.

Odporúčame podávať

pri teplote 9 – 10 °C k morským plodom s citrónom.

