



Berta

RODINNÉ
VINÁRSTVO
STREKOV

Vlastnosti vína

Charakteristika:	Víno s CHOP, akostné – suché
Ročník:	2016
Pôvod:	JVO – Pribeta
Hon:	Viničný vrch
Pôda:	černozem – riečna terasa zložená z pieskov, ílov a občas aj štrkov
Dátum zberu:	8. 10. 2016
Cukornatosť pri zbere:	21°NM
Obsah alkoholu:	12,5 obj. %
Obsah kyselín:	6,7 g/l
Obsah zvyškového cukru:	2,8 g/l



Vinárstvo Berta, s.r.o.

Ružová 1017, 941 37 Strekov

www.vinarstvoberta.sk

info@vinarstvoberta.sk

R O S É

Cabernet Sauvignon 2016

Senzorické vlastnosti

Víno iskriavej ružovej farby s nevtieravým aromatickým prejavom zreých lesných plodov s jemným žihlavovým lemom. Chuť pôsobí sviežo, ale i napriek tomu vážne. Objavuje sa v nej stopa zrelej jahody, žltých malín s takmer nebadateľným herbálnym podtónom v dlhej a osviežujúcej dochuti.

Vinica

Vinice, z ktorých sa už dlhé roky spracováva ružový Cabernet, sa nachádzajú vo vynikajúcej lokalite Pribeta, o čom svedčí aj skvelý ročník 2016. Aromatická a chuťová zrelosť sa v tomto roku zvyšovala každým dňom aj vďaka teplému a slnečnému septembru.

Pivnica

Spracovanie roséčka je vždy obzvlášť systematické. Najskôr oddelujeme strapiny od bobúľ. Následne sa oddeluje samotok od muštu, ktorý je získaný lisovaním. Zvolená je niekoľko hodinová macerácia (3 hodiny) 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 ku krémovému jahodovému rizotu.

