



MERLOT

Technické poznámky

- FARBA Rubínovo červená.
- VÔŇA Prevaha malých lesných plodov, černíc a čerešní.
- CHUŤ Jemná, vyvážená, stredne silná a vytrvalá.

Návrhy na kombinácie

Zrelé víno sa ľahko kombinuje s červeným mäsom. Svoju eleganciu vyjadrí pri prvých chodoch zo zveriny. Ideálne k vyzretým syrom a údeninám typickým pre túto oblasť.

Hrozno

Merlot je výsledkom kombinácie rôznych klonových odrôd tej istej vinnej révy. Vyskytujú sa tieto klony: 348, F4, F6, 181, 184, R3, FV4. Kombináciou rôznych klonov vzniká veľmi komplexné víno s mnohými nuansami.

Vinifikácia

Po zbere sa strapce odstránia a hrozno sa zľahka vylisuje. Vzniknutý mušt sa spolu so šupkami preloží do sudov, kde sa pri kontrolovanej teplote začne alkoholové kvasenie. Stáčanie sa uskutočňuje medzi 12 až 15 dní, potom víno odpočíva v nerezových nádržiach až do plnenia do fliaš.

- ROZLOHA VINOHRADU Ha 2,03
- UČENIE VINIČA Dvojité gúyotová metóda
- ROZLOŽENIE VÝSADBY 2.70 m x 0.9 m
- ROK ROZLOŽENIA 1993
- TYP PÔDY Zatravný povrch

Nížinatá poloha so severojužnou orientáciou riadkov a optimálnou východozápadnou expozíciou. Typ pôdy: hlinito-ílovitá.

TEPLOTA PODÁVANIA

16 °C