



VINICE/VÍNO

Vinařská oblast a obec
Vinařská podoblast
Viniční trať
Vinice
Expozice vinice
Nadmořská výška vinice
Druh půdy/podloží vinice
Datum sběru
Cukernatost při sběru
Lahvováno
Odrůda
Řada

Morava, Kurdějov
Velkopavlovická
Díly, Kněžský vrch
U Statku
Jižní
267 m n. m.
Hlinité spraše s rendzinou.
21.10.2020, 9.11.2020
23° ČNM
28.4.2022
MERLOT, CABERNET SAUVIGNON
PRINCEPS

VINIFIKACE A ZRÁNÍ VÍNA

Fermentace a ležení na slupkách po dobu 35 dní, následné zrání v barrigue sudech po dobu 18 měsíců.

DEGUSTAČNÍ POZNÁMKY

VZHLED

Sytě rubínová barva.

NOS

Ušlechtilý s tóny rybízové marmelády, zralých ostružin, švestek a višní, tabáku a sladkého koření.

PATRO

Suché, komplexní s vyzrálou tříslovinou, dlouhou dochutí a tóny hořké čokolády

CELKOVÝ DOJEM

Elegantní cuvée s vyzrálou aromatickou a komplexním patrem.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

K růžovým a červeným masům, měkkým i tvrdým zrajícím sýrům a ke kvalitním uzeninám a sušeným masům.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ

15-16°C

DEKANTACE

Ano, doporučujeme dekantovat minimálně 30 minut před podáváním.

ARCHIVACE:

Minimálně po dobu 8-10 let.

ANALYTICKÉ HODNOTY

Zbytkový cukr
Kyselina
Alkohol

0,2 g/l
4,9 g/l
14,0 % obj.

DOPORUČENÁ SKLENICE



TOTO VÍNO JE



VINAŘSTVÍ sv. VÁCLAV

MERLOT & CABERNET SAUVIGNON 2020

P R I N C E P S



TADY JE VÍNO DOMA

Vínárství Václav s.r.o.
Na Hradbách č. ev. 78, 693 01 Hustopeče
obchod@vinarstvi-vaclav.cz
WWW.VINARSTVI-VACLAV.CZ