|  |
| --- |
| SAUVIGNON, KABINET 2020, MIKULOV, VALTICKÁ  |
| VINICE  |
| Vinařská obec (katastr)  | Mikulov |
| Viniční trať  | Valtická  |
| Expozice vinice  | Jihovýchodní  |
| Nadmořská výška vinice  | 250 m. n. m  |
| Druh půdy/podloží vinice  | Hlinité spraše  |
| Datum sběru | 6.10.2020 |
| Cukernatost při sběru | 20,3 °ČNM  |
| VÍNO  |
| Studená macerace  | Ne  |
| Fermentace  | Řízená v nerezovém tanku 17 dní  |
| Zrání vína  | 5 měsíců nerezový tank  |
| Lahvováno | 25.2.2021  |
| ANALYTICKÉ HODNOTY  |
| Zbytkový cukr | 6,9 g/l |
| Kyselina | 6,3 g/l |
| Alkohol | 11,5 %  |
| DEGUSTAČNÍ POZNÁMKY  |
| Vzhled | Citronově žlutá barva.  |
| Nos | Čistý a přímý s odrůdově typickou a výraznou aromatickou vyzrálého černého rybízu a bezových květů. |
| Patro | Suché a přímé s osvěžující a šťavnatou limetkovou kyselinou a středně dlouhou ovocně-herbální dochutí. |
| Celkový dojem  | Typický Sauvignon s odrůdovou atraktivní aromatikou a osvěžujícím patrem.  |
| Doporučení k jídlu | K běžnému pití a degustaci, k bílému drůbežímu i rybímu masu a měkkým nezrajícím sýrům.  |
| Teplota podávání | 12° - 13 °C  |
| Archivace | Do 3-4 let.  |

**Víno Lípa Mikulov s.r.o.**

Žižkova 27, 692 01 Mikulov | www.vinolipa.cz

Tel: + 420 608 83 03 55 | Email: info@vinolipa.cz

….i start může být cíl!!!