|  |  |
| --- | --- |
| HIBERNAL, POZDNÍ SBĚR, 2020, | |
| 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 | 24.9.2020 |
| Cukernatost při sběru | 22,0 °ČNM |
| VÍNO | |
| Studená macerace | Ano, po dobu 24 hodin |
| Fermentace | Řízená v nerezovém tanku 10 dní |
| Zrání vína | 5 měsíců nerezový tank |
| Lahvováno | 25.2.2021 |
| ANALYTICKÉ HODNOTY | |
| Zbytkový cukr | 8,1 g/l |
| Kyselina | 6,9 g/l |
| Alkohol | 13,0 % |
| DEGUSTAČNÍ POZNÁMKY | |
| Vzhled | Citronově žlutá barva. |
| Nos | Čistý a přímý s postupně se otvírající aromatickou vyzrálého peckového a jádrového ovoce, v závěru s dotekem osvěžující herbálnosti. |
| Patro | Polosuché a přímé s projevem vyzrálého ovoce, osvěžující herbálností a středně dlouhou vyváženou dochutí. |
| Celkový dojem | Elegantní a jemné víno (Hibernal) s vyzrálým aromatickým a chuťovým projevem. |
| Doporučení k jídlu | K běžnému pití a degustaci, k bílým sladkovodní rybám a měkkým nezrajícím sýrům. |
| Teplota podávání | 12° - 13 °C |
| Archivace | Do 2-3 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](mailto:info@vinolipa.cz)

….i start může být cíl!!!