|  |
| --- |
| RYZLINK VLAŠSKÝ, MZV 2020, SEDLEC, ŠTABERY  |
| VINICE  |
| Vinařská obec (katastr)  | Sedlec |
| Viniční trať  | Štabery  |
| Expozice vinice  | Jihozápadní |
| Nadmořská výška vinice  | 200 m. n. m  |
| Druh půdy/podloží vinice  | Hlinité spraše  |
| Datum sběru | 258.10.2019  |
| Cukernatost při sběru | 19,0 °ČNM  |
| VÍNO  |
| Studená macerace  | Ne |
| Fermentace  | Řízená v nerezovém tanku 20 dní  |
| Zrání vína  | 5 měsíců nerezový tank  |
| Lahvováno | 25.2.2021  |
| ANALYTICKÉ HODNOTY  |
| Zbytkový cukr | 6,9 g/l |
| Kyselina | 5,8 g/l |
| Alkohol | 12,0 %  |
| DEGUSTAČNÍ POZNÁMKY  |
| Vzhled | Světle žlutá barva.  |
| Nos | Čistý a přímý s typickým odrůdovým projevem vyzrálého peckového a jádrového ovoce. |
| Patro | Suché a přímé s krémově-ovocným projevem, křupavou limetkovou kyselinou a středně dlouhou osvěžující ovocně-minerální dochutí. |
| Celkový dojem  | Elegantní „Vlašák“ s typickým ovocně-minerálním projevem a osvěžující limetkovou kyselinou.  |
| Doporučení k jídlu | K běžnému pití a degustaci, k měkkým i tvrdým zrajícím sýrům a bílému drůbežímu masu |
| Teplota podávání | 13° - 14 °C  |
| Archivace | Do 4-5 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!!!