|  |  |
| --- | --- |
| RYZLINK VLAŠSKÝ, POZDNÍ SBĚR 2020, MIKLOV, POD SV. KOPEČKEM I. | |
| VINICE | |
| Vinařská obec (katastr) | Mikulov |
| Viniční trať | Pod Svatým kopečkem |
| Expozice vinice | Jihovýchodní |
| Nadmořská výška vinice | 267 m. n. m |
| Druh půdy/podloží vinice | Černozem (erozní formy) a sprašové půdy |
| Datum sběru | 15. 10. 2020 |
| Cukernatost při sběru | 21,2°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 | 8,7 g/l |
| Kyselina | 5,4 g/l |
| Alkohol | 11,5 % |
| DEGUSTAČNÍ POZNÁMKY | |
| Vzhled | Citronové žlutá barva. |
| Nos | Čistý a přímý s jemnou a elegantní ovocně-kořenitou aromatickou. |
| Patro | Polosuché a přímé s typickým a zcela jasným odrůdovým projevem vyzrálého jádrového a peckovou ovoce a dlouhou ovocně-minerální dochutí s dotekem lehké kořenitosti. |
| Celkový dojem | Typický Ryzlink vlašský s elegantní aromatikou a komplexním chuťovým projevem. |
| Doporučení k jídlu | K běžnému pití a degustaci, k měkkým i tvrdým zrajícím sýrům a kvalitním uzeninám a sušeným masům. |
| 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](mailto:info@vinolipa.cz)

….i start může být cíl!!!