

STAPLETON & SPRINGER

BENJAMIN STAPLETON • CRAIG STAPLETON • JAROSLAV SPRINGER



ROUČÍ 2008

KATEGORIE:

rezerva vinařství

ODRŮDY:

Pinot noir 50 %, Saint Laurent 50 %

PRÁCE NA VINICI:

Vinici jsme ošetřovali v bio režimu.

Sklizeň proběhla ve dnech 5. 10. - 15. 10. 2008.

Hrozny jsme sklízeli do malých bedýnek.

Cukernatost hroznů byla 22 - 23° CNM.

Úroda nepřesáhla 5 000 kg/ha.

PRÁCE VE SKLEPĚ:

Macerace v 1 000 l otevřených kádích při teplotě 8 - 12° C prvních 3 dny, alkoholový kvas cca 7 dnů, vrchol kvasu při 28 - 31° C. Macerace 7 dnů. Následně malolaktická fermentace při 18° C. Víno nebylo „očesáno“ čerčením ani filtrováním, obsah SO₂ je velmi nízký. Víno je živé a bude zrát na láhvi.

VÝTAH Z CHEMICKÉ ANALÝZY:

alkohol 13,0 %

bezucerný extrakt 24,0 g/l

zbytkový cukr 1,6 g/l

celkové kyseliny 5,1 g/l

CHARAKTERISTIKA VÍNA:

Barva je temně rudá. Chuť lesních jahod, ostružin a čokolády. Třísloviny jsou vyšší díky bioprodukcii a víno nepotřebovalo barrique. Vrchol očekáváme za 15 - 20 let.

Skladujte v temnu a při teplotě 12 - 15° C.

Doporučujeme dekantovat.

Případný sediment není na závadu.

francouzská kvalita z moravských vinic...