

Ecstatic 2022

Blaufränkisch

This vintage is special to me and also the last of its kind. Like many other vineyards in Bratislava, this one could't continue to fight against the pressure of urbanization.

„It was a cold October day. Wrapped up in warm, soft clothes with my few-month-old baby in a carrier, I reached for the large, dark clusters of Blaufränkisch. I don't know if I felt more satisfied by feeling like a winemaker again, or by the fact that the baby was calm and slept through most of the harvest.”

All wines from the 2022 vintage carry a deep personal story. A winemaker in the demanding postpartum period, embarking on what she believed would be her final winemaking campaign. By her side, a mindful partner who wouldn't let her end her journey and supported her in creating wines. And so, the tiny vintage 2022 was born

Harvest and winemaking

The grapes were hand-harvested in mid-October. To prevent damage during transport, no more than 20 kg were collected into each crate. The grapes were then transported approximately 11 km from the vineyard to the cellar. They were 100% destemmed and spontaneously fermented on the skins. After 25 days of maceration, the young wine was pressed and left to settle the lees for one day in a tank by gravity. The wine was then transferred into a used 225-liter barrique barrel, which had previously held a 2019 Pinot Noir. It aged there on fine lees, without stirring, for 24 months. Bottled at the end of October 2024, unfiltered. One single barrel only.

Note: Fermented without added yeast. Nothing was added to the grapes or must during the winemaking process. With 20 mg of SO₂ added at bottling. Contains sulfites. Unfiltered, and therefore 100% vegan, unfiltered. Contains sediment, a natural part of unfiltered wine.

Bottles in total: 276

Drawing by Petra Řehová (Oringle)

Analytics after bottling:

Total SO₂: 34mg/L, Alc. 12,5 vol.,
total acids: 6,48g/L, residual sugar: 1,7g/L

Vineyard

Wine region:

Slovakia, The Small Carpathian

Wine District:

Bratislavský

Wine Growing Municipality:

Bratislava- Nové Mesto,

Vineyard Track:

Dolné Ohňavy

Altitude:

152 ASL

Aspect:

south

Farming:

certified organic

Bedrock:

Granit

Trellising system:

vertical shoot positioning, single cane



Contact

Milovin spol. s r.o.,

Zuzana: +421 908 606 190, www.barnakova.sk

Zuzana Barnáková



Ecstatic 2022

Frankovka modrá

Tento ročník je pre mňa výnimočný a zároveň posledný svojho druhu. Ako mnoho iných bratislavských vinogradov, ani tento neustál boj s tlakom urbanizácie.

„Bol chladný októbrový deň. Ja, zababúšená v teplom, mäkkom oblečení s pár mesačným bábätkom v nosiči, sa načahujem po veľké tmavé strapce Frankovky. Nevieť, či som viac spokojná tým, že sa cítim znova ako vinárka, alebo tým, že dieťa bolo spokojné a takmer celú oberačku prespalo.“

Všetky vína ročníka 2022 nesú silný osobný aj partnerský príbeh. Vinárka v náročných popôrodných chvíľach, ktorá sa ocitá v kampani, ktorou chce ukončiť svoju vinársku kariéru. Po jej boku vedomý muž, ktorý jej takýto koniec nedovolil a podporoval ju v tvorbe. A tak vznikla mini produkcia ročníka 2022.

Kampaň, práca s hroznom a vínom

Hrozno bolo ručne zbierané v polovici októbra. Na to, aby sme zabránili poškodeniu hrozna pri preprave, zbierame max 20 kg do jednej prepravy. Následne bolo hrozno prevezené z vinohradu do pivnice, cca 11 km. Nasledovalo 100% odstránenie a spontánne kvasenie v kontakte so šupkou. Po 25 dňoch bolo lisované a nechané jeden deň v nádrži, aby gravitačne odsedimentovali hrubé kaly. Následne bolo presunuté do staršieho barikového 225 l suda, kde pred ním bol Pinot Noir 2019. Tam zrelo na jemných kaloch bez miešania 24 mesiacov. Fľašované na konci októbra 2024, bez filtrovania. Jeden jediný sud.

Poznámka: Kvasené bez pridania kvasiniek. V procese tvorby nebolo do hrozna a rmutu nič pridávané. S pridaním 20 mg SO₂ pri fľašovaní. Obsahuje siričitany. Nečírené, a teda 100% vegánske, nefiltrované. Obsahuje sediment, ktorý je prirodzenou súčasťou nefiltrovaného vína.

Celkový počet fliaš: 276
Etiketu kreslila Petra Řehová (Oringle)

Analytika po fľašovaní:
SO₂ celkový: 34 mg/l, Objemový obsah alkoholu 12,5% vol., Celkové kyseliny: 6,48g/l, zvyškový cukor 1,7g/l

Vinohrad

Vinohradnícka oblasť:

Slovensko, Malokarpatská vinohradnícka oblasť

Vinohradnícky rajón:

Bratislavský vinohradnícky rajón

Vinohradnícka obec:

Bratislava- Nové Mesto,

Hon:

Dolné Ohňavy

Nadmorská výška:

152 m.n.m

Orientácia:

južná

Hospodárenie:

certifikované BIO

Podložie:

žula

Vedenie:

ťažeň a záložný čípek, výška 0,9m



Kontakt

Milovin spol. s r.o.,
Zuzana: +421 908 606 190, www.barnakova.sk

Zuzana Barnáková

