

Ecstatic 2023-25

Cabernet Sauvignon

„Toto víno ma naučilo, že dobré veci sa nedejú zo dňa na deň, ani z roka na rok. Ukázalo mi tiež, že výzvy našich predkov nie sú mojimi výzvami – a že súdiť mi neprislúcha.“

Dosiahnutie vysokej cukornatosti v našich podmienkach, ktoré historicky patrili k severnejším oblastiam pestovania révy, dnes predstavuje úplne iný typ výzvy, než akej čelili vinohradníci pred jednou či dvoma generáciami. Kedysi mával byť korenistý, fialkový, nie paprikový či trávový ako tie severné Cabernety. Dnes sa na zrelosť hrozna pozerám inak, viac sviežo. A to aj pri červenej, výraznej a plnej odrode, akou je Cabernet Sauvignon.

Kampaň, práca s hroznom a vínom

Hrozno zbierame vždy ručne, Cabernet ako posledný. Aby sme zabránili poškodeniu hrozna pri preprave, zbierame max 20 kg do jednej prepravy. Následne 100% odstrapujem a ponechávam spontánne kvasiť v kontakte so šupkou. Ročník 2023 najdlhšie (23 dní), ročník 2024 najkratšie (16 dní). Práve tieto dva ročníky následne zreli v sudoch a ja som nevedela, čo s nimi. Boli to mohutné červené vína s vysokým zrecím potenciálom a vysokým alkoholom. Ja som však v tomto období života potrebovala viac ľahkosti. Dalo by sa to dosiahnuť enologickými prípravkami, ale to nie je moja cesta. Až prišiel ročník 2025, ktorý priniesol sviežosť a ľahkosť. Nechala som ho kvasiť v nerezovej nádobe a po dokvasení som všetky tri ročníky (2023, 2024, 2025) scelila do vína, ktoré má hĺbku a sviežosť zároveň.

Poznámka: Kvasené bez pridania kvasiniek. V procese tvorby nebolo do hrozna a rmutu nič pridávané. S pridaním 15 mg SO₂ pri fľašovaní. Obsahuje siričitany. Nečírené, a teda 100% vegánske, nefiltrované. Obsahuje sediment, ktorý je prirodzenou súčasťou nefiltrovaného vína.

Celkový počet fliaš: 882
Etiketu kreslila Petra Řehová (Oringle)

Analytika po fľašovaní:
SO₂ celkový: 45 mg/l, Objemový obsah alkohol: 13,5% vol., Celkové kyseliny: 5,64 g/l, zvyškový cukor: 0,1 g/l

Skladovanie:
na chladnom a tmavom mieste so stabilnou teplotou

Vinohrad

Vinohradnícka oblasť:

Slovensko, Južnoslovenská vinohradnícka oblasť

Vinohradnícky rajón:

Strekovský vinohradnícky rajón

Vinohradnícka obec:

Dubník

Nadmorská výška:

227 m.n.m

Orientácia:

juhozápadná

Hospodárenie:

certifikované BIO

Podložie:

spraš s vysokým obsahom vápnika

Vedenie:

tážeň a záložný čipok



Kontakt

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

Zuzana Barnáková



Ecstatic 2023-25

Cabernet Sauvignon

„This wine taught me that good things don't happen overnight, nor from one year to the next. It also showed me that the challenges of our ancestors are not my challenges—and that it is not my place to judge.”

Achieving high sugar content in our conditions, which historically belonged to the more northern wine-growing regions, represents a completely different type of challenge today than what winemakers faced one or two generations ago. Cabernet used to be expected to be spicy and violet-forward, not bell-peppery or grassy like those northern Cabernets. Today, I look at grape ripeness differently, with a fresher perspective. Even when it comes to a bold, full-bodied red variety like Cabernet Sauvignon.

Harvest and winemaking

We always harvest the grapes by hand, with Cabernet being the very last. To prevent any damage during transport, we collect a maximum of 20 kg per crate. Subsequently, the grapes are 100% destemmed and left to ferment spontaneously on the skins. The 2023 vintage spent the longest time on the skins (23 days), while the 2024 vintage was the shortest (16 days). These two vintages then matured in barrels, and I found myself at a crossroads, unsure of what to do with them. They were massive red wines with high aging potential and high alcohol. Yet, at that specific chapter in my life, I needed more lightness. This could have been achieved using oenological additives, but that is not my path. Then came the 2025 vintage, bringing the sought-after freshness and lightness. I let it ferment in a stainless steel tank, and after fermentation, I blended all three vintages (2023, 2024, 2025) into a wine that possesses both depth and freshness at the same time.

Note: Fermented without added yeasts. No additives were introduced to the grapes or the must during the winemaking process. Bottled with a minimal addition of 15 mg of SO₂. Contains sulfites. Unfiltered, making it 100% vegan, and unfiltered. Contains sediment, which is a natural part of an unfiltered wine.

Bottles in total: 882

Drawing by Petra Řehová (Oringle)

Analytics after bottling:

Total SO₂: 45 mg/L, Alc. 13,5 vol.,

total acids: 5,64 g/L, residual sugar: 0,1 g/L

Storage:

Store in a cool, dark place with a stable temperature.



Vineyard

Wine region:

Slovakia, Southern Slovak

Wine District:

Strekovský

Wine Growing Municipality:

Dubník

Altitude:

227 ASL

Aspect:

south-west

Farming:

certified organic

Bedrock:

loess with high calcium content

Trellising system:

vertical shoot positioning, single cane



Contact

Milovín spol. s r.o.,

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

Zuzana Barnáková