

Sip... Moan... Repeat! 2024

Pinot Noir Rosé

„Vintage 2024 brought my attention back to the water cycle in the landscape. When the vine is in bloom, you're not supposed to touch the vineyard - only inhale one of the most beautiful scents on Earth. This year, it all happened between raindrops. Nearly every day, a brief shower, followed by sunshine. Romantic, perhaps - but not for the winegrower. At the most vulnerable moment, during flowering, came strong disease pressure. Then came a summer with almost no rain. The vine copes well with drought: it kept its clusters small, concentrated the berries, and gave us a juice that felt truly precious.”

„Having a rosé wine in my portfolio is a big step in how I think about grapes. I Believe the grape berry is perfect and balanced in its entirety - juice, skin, seeds. That belief guided me here, too. I gave this wine the longest possible skin and seed contact I could allow within the intention of creating a rosé. Just as people benefit from the forest and breeze, rosé wine thrives on air and oak.”

Harvest and winemaking

The grapes were hand - harvested in the second half of August into small crates - a maximum of 20 kg per crate to protect the fruit during transport from vineyard to cellar. The grapes were 100% destemmed, then left in contact with the skins for 24 hours before pressing. Spontaneous fermentation had already begun before pressing and continued in stainless steel. Near the end of fermentation, the wine was moved into older barrels (225L and 105L), where fermentation finished, malolactic fermentation took place, and wine picked up a gentle touch of oak character. Before bottling, the two barrels were blended. Bottled at the beginning of April, unfiltered.

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

Bottles in total: 472

Drawing by Petra Řehová (Oringle)

Analytics after bottling:

Total SO₂: 53mg/L, Alc. 12,0 vol.,
total acids: 6,05g/L, residual sugar: 0,9g/L



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

Milovin spol. s r.o.,

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

Zuzana Barnáková

Sip... Moan... Repeat! 2024

Rulandské modré rosé

„Ročník 2024 vrátil moju pozornosť ku kolobehu vody v krajine. Keď kvitne vinič, vinice sa nesmieme dotýkať, len privoniavať jednej z najkrajších vôní na tejto Zemi. Tento rok sa to však dialo pomedzi kvapky. Takmer každý deň prehánka a za ňou slnko. Romantika, ale nie pre vinohradníka. V tom najzraniteľnejšom období, kvitnutie, prišiel silný tlak chorôb. Toto obdobie vystriedalo leto bez zrážok. Vinič sa vie so suchom dobre vysporiadať. Strapce ponechal malé, bobule spravil koncentrované a šťavu pre nás vzácnou.“

„Mať ružové víno so svojej tvorbe je pre mňa veľkým posunom v uvažovaní o hrozne. Som presvedčená, že bobuľa je dokonalá a vyvážená vo svojej celistvosti - šťava, šupka, semienka. S týmto presvedčením som pracovala aj pri tomto víne. Dopriala som mu najdlhší možný kontakt so šupkou a semienkami, aký bol pri zámere ružového vína možný. Tak ako človeku prospieva vánok a les, tak ružové víno dotvára vzduch a sud.“

Kampaň, práca s hroznom a vínom

Hrozno bolo ručne zbierané v druhej polovici augusta do debničiek. Zbierame max 20 kg do jednej, aby krásne zvládlo prepravu z vinohradu do pivnice. Nasledovalo 100% odstránenie, ponechanie hrozna spolu so šupkami v kadi 24 hodín a následné lisovanie. Spontánne kvasenie začalo už pred lisovaním a pokračovalo v nerezovej nádobe. Pred koncom fermentácie bolo víno presunuté do starších sudov (225l a 150l), kde sa fermentácia dokončila, prebehlo jablčno-mliečne kvasenie a pekný nádych mladého vína v sudoch. Pred fľašovaním boli tieto dva sudy scelené. Fľašované na začiatku apríla 2025, bez filtrovania.

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

Celkový počet fliaš: 472
Etiketku kreslila Petra Řehová (Oringle)

Analytika po fľašovaní:

SO₂ celkový: 53 mg/l, Objemový obsah alkohol 12,0% vol., Celkové kyseliny: 6,05g/l, zvyškový cukor 0,9 g/l



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:

ťažeh a záložný čipok, výška 0,9m



Kontakt

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

Zuzana Barnáková