

# Sip... Moan... Repeat! 2025

## Pinot Noir & Pinot Blanc

„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. Pri zámere tvoriť ružové víno kontakt so šupkou skracujem. Pracujem tak, aby som uspokojila vlastné presvedčenia a zároveň tvorila víno jemnej farby a chuti. Tento ročník je o niečo výnimočnejší. Do starostlivosti som vzala vinohrad Rulandského bieleho a tak tento rok po prvý krát kombinujem dve burgundské odrody. Rulandské biele z vlastného pestovania a Rulandské modré, ako milulé ročníky, od nášho priateľa- certifikovaného BIO pestovateľa.“

## Kampaň, práca s hroznom a vínom

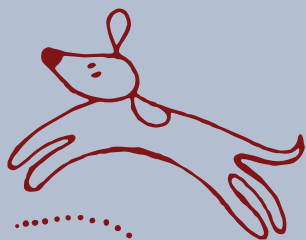
Rulandské biele bolo ručne zbierané v druhej polovici septembra. Nasledovalo 100% odstránenie a oddelenie samotoku- bez lisovania. Rulandské modré bolo zbierané o šesť dní neskôr. Ponechala som hrozno spolu so šupkami v kadi 24 hodín. Následne som znova oddelila samotok- bez lisovania, s ktorým som následne pracovala. Spontánne kvasenie prebehlo v nerezovej nádobe. Pred koncom fermentácie boli vína scelené a presunuté do neutrálnych 225l dubových sudov, kde sa fermentácia dokončila, prebehlo jablčno-mliečne kvasenie a pekný nádych mladého vína v sudoch. Pred fľašovaním boli tieto dva sudy scelené. Fľašované na konci marca 2026, bez filtrovania. Pomer odrôd Rulandské modré: Rulandské biele 3:2.

**Poznámka:** Kvasené bez pridania kvasiniek. V procese tvorby nebolo do hrozna a rmutu nič pridávané. S pridaním 10mg SO<sub>2</sub> pri fľašovaní. Obsahuje siričitany. Nečírené, a teda 100% vegánske, nefiltrované. Obsahuje sediment, ktorý je prírodnou súčasťou nefiltrovaného vína.

**Celkový počet fliaš:** 624  
Etiketu kreslila Petra Řehová (Oringle)

**Analytika po fľašovaní:**  
SO<sub>2</sub> celkový: 35 mg/l, Objemový obsah alkoholu: 11,5% vol., Celkové kyseliny: 6,40g/l, zvyškový cukor: 0,40 g/l

**Skladovanie:**  
na chladnom a tmavom mieste so stabilnou teplotou



## Vinohrad

Rulandské biele / Rulandské modré

**Vinohradnícka oblasť:**

Slovensko, Malokarpatská / Južnoslovenská  
vinohradnícka oblasť

**Vinohradnícky rajón:**

Bratislavský / Strekovský vinohradnícky rajón

**Vinohradnícka obec:**

Bratislava - Vajnory / Dubník

**Nadmorská výška:**

200 / 227 m.n.m

**Orientácia:**

juhovýchodná / juhozápadná

**Hospodárenie:**

necertifikované BIO / certifikované BIO

**Podložie:**

žula / spraš s vysokým obsahom vápnika

**Vedenie:**

tážen a záložný čipok



## Kontakt

Milovín spol. s r.o.,  
Zuzana: +421 908 606 190, [www.barnakova.sk](http://www.barnakova.sk)

Zuzana Barnáková

# Sip... Moan... Repeat! 2025

## Pinot Noir & Pinot Blanc

„Having a rosé wine in my portfolio represents a major shift in how I think about grapes. I am convinced that a berry is perfect and balanced in its entirety- juice, skin, and seeds. When aiming to create a rosé, however, I shorten the skin contact. I work in a way that honors my own convictions while creating a wine of delicate color and flavor. This vintage is a bit more special. I took a Pinot Blanc vineyard under my care, and so, for the very first time, I am combining two Burgundian varieties: Pinot Blanc from my own farming, and Pinot Noir- just like in previous vintages- from our friend, a certified organic grower.”

## Harvest and winemaking

The Pinot Blanc was hand-harvested in the second half of September. This was followed by 100% destemming and the separation of the free-run juice- completely without pressing. The Pinot Noir was harvested six days later. I left the grapes on the skins in a vat for 24 hours. Subsequently, I separated the free-run juice again (without pressing) to work with it further. Spontaneous fermentation took place in a stainless steel tank. Before the fermentation was complete, the wines were blended and transferred into neutral 225-liter oak barrels, where the fermentation finished, malolactic fermentation took place, and the young wine beautifully settled. Prior to bottling, these two barrels were blended together. Bottled at the end of March 2026, without filtration. The ratio of the varieties is 3:2 (Pinot Noir : Pinot Blanc).

**Note:** Fermented without added yeasts. No additives were introduced to the grapes or the must during the winemaking process. Bottled with an addition of 10mg of SO<sub>2</sub>. Contains sulfites. Unfiltered, making it 100% vegan, and unfiltered. Contains sediment, which is a natural part of an unfiltered wine.

**Bottles in total:** 624  
Drawing by Petra Řehová (Oringle)

**Analytics after bottling:**  
Total SO<sub>2</sub>: 35 mg/L, Alc. 11,5 vol., total acids: 6,40 g/L, residual sugar: 0,4 g/L

**Storage:**  
Store in a cool, dark place with a stable temperature.

## Vineyard

Pinot Blanc / Pinot Noir

**Wine region:**

Slovakia, The Small Carpathian / Southern Slovak

**Wine District:**

Bratislavský / Strekovský

**Wine Growing Municipality:**

Bratislava - Vajnory / Dubník

**Altitude:**

200 / 227 ASL

**Aspect:**

south-east / south-west

**Farming:**

own without certification / certified organic

**Bedrock:**

granit / 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](http://www.barnakova.sk)

Zuzana Barnáková

