

Torbído 2021

Neronet PétNat

6 September 2021 „I'm harvesting beautiful, healthy grape clusters. Deep red juice of the teinturier Neronet runs through my fingers. But I don't feel like myself today. Maybe it's the recent ankle injury. The sun is draining me. All I want is to lie down and rest. I choose the simplest way to process the grapes—whatever gets me to bed fastest. I was pregnant and didn't know it yet.”

This clone of Neronet can only reach a limited level of sugar ripeness—perfect parameters for PetNat. It came to life with minimal effort and maximum trust. It taught me to surrender to the process. It was a great teacher and reminded me that not everything needs to go according to plan. The result is a gently sparkling wine with lower alcohol and an aroma of strawberries. Be warned: the color is intense. Chill well before opening.

Harvest and winemaking

The grapes were hand-harvested on 6 September into small crates, max 20 kg each, to prevent damage during transport. They were then transferred from the vineyard to the cellar (approx. 11 km). The grapes were 100% destemmed and underwent spontaneous fermentation on the skins. After 8 days of skin contact, the wine was pressed while still fermenting and bottled under crown caps to finish primary fermentation in the bottle. After three years, it was disgorged to remove sediment collected in the neck. The lost volume after disgorgement was replenished with the original, unadjusted wine. Closed under crown caps.

Note: Fermented without added yeast. Nothing was added to the must or wine during production. No added SO₂. Contains naturally occurring sulfites. Unfined (100% vegan) and unfiltered. Contains sediment, which is a natural part of unfiltered wine. Always chill thoroughly before opening.

Bottles in total: 400

Drawing by Petra Řehová (Oringle)

Analytics after disgorging:

Total SO₂: 85mg/L, Alc. 8,5 vol.,

total acids: 5,64g/L, residual sugar: 1,4g/L

Vineyard

Wine region:

Slovakia, The Small Carpathian

Wine District:

Bratislavský

Municipality:

Bratislava- Nové Mesto

Vineyard Track:

Dolné Ohňavy

Altitude:

152 ASL

Aspect:

south

Farming:

in conversion to BIO

Bedrock:

Granite

Trellising system:

vertical shoot positioning, single cane



Contact

Milovin spol. s r.o.,

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

Zuzana Barnáková



Torbído 2021

Neronet PétNat

6. september 2021 „Strihám krásne zdravé strapce hrozna. Sýtočervená šťava farbiarky Neronet mi steká pomedzi prsty. Dnes sa necítim vo svojej koži. Zrejme to bude kvôli nedávnomu zraneniu členka. Slnko ma umára. Jediné čo chcem je vyložiť si nohu a spať. Svoj zámer a spôsob spracovania hrozna volím podľa najkratšej cesty k oddychu. Bola som tehotná a ešte som o tom nevedela.“

Tento klon Neronetu je schopný nabráť len istú dávku cukornatosti. Ideálne parametre na PetNat. Vznikol s minimom úsilia a s maximálnou vierou. Učil ma dôverovať procesu. Bol veľký učiteľ vinárčenia a dal mi jasne najavo, že nie všetko musí ísť podľa mojich plánov. Výsledkom je príjemné šumenie, nižší alkohol a vôňa jahôd. Pozor, farba je naozaj sýta. Pred otvorením dobre vychladte.

Kampaň, práca s hroznom a vínom

Hrozno bolo ručne zbierané v šiesteho septembra do debničiek. Na to, aby sme zabránili poškodeniu hrozna pri preprave, zbierame max 20 kg do jednej prepravky. Následne bolo hrozno prevezené z vinohradu do pivnice, cca 11 km. Nasledovalo 100% odstránenie a spontánne kvasenie v kontakte so šupkou. Po ôsmich dňoch v kontakte so šupkou, bolo vylisované. Takéto mladé víno, v ktorom stále prebiehala primárna fermentácia, bolo uzatvorené do fľaš s korunkovým uzáverom. Po dokvasení bol kal strasený do hrdla fľaše. Víno bolo degrožované po troch rokoch. Stratený objem bol doplnený neupraveným pôvodným vínom. Uzavreté korunkovým uzáverom.

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

Celkový počet fľaš: 400
Etiketu kreslila Petra Řehová (Oringle)

Analytika po degrožovaní:
SO₂ celkový: 85 mg/l, Objemový obsah alkohol 8,5% vol., Celkové kyseliny: 5,64g/l, zvyškový cukor 1,4g/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:

v konverzii na BIO

Podloží:

žula

Vedenie

ťažeň a záložný čipok, výška 0,9m



Kontakt

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

Zuzana Barnáková

