



Válka Winery

ORGANIC FAMILY WINERY

Pet-Nat Blau

Grapes: 100% Blaufrankisch
Sugar: Dry
Vintage: 2023
Appellation: Přední Hory, Nosislav

Description

Wild, fruity, expressive Pet-Nat and wildly drinkable. A wine full of energy and life. It's 100% Blaufrankisch from our loess and lime soil. That's all. That gives it a lovely juicy acidity and wonderful aromatics. Strawberries with whipped cream, citrus, raspberries. This we would drink just as it is because it's so much fun to drink. Average yield 8 000 kg/ha.

Terroir

All our vineyards are in the Výhon Nature Park (Village Nosislav) on slopes with an average slope of 20 degrees. The subsoil is overwhelmingly clay, loess and limestone. The orientation is south to south-west. The altitude is about 200 m above sea level. In autumn, daytime temperatures are normally around 25-30 degrees Celsius but at night they drop below 10. As a result, we have grapes that are beautifully ripe but still beautifully fruity with strong acidity. Our approach to the soil and nature is fundamental, where we build maximum biodiversity and also approach winemaking partly biodynamically. We try to let nature express itself as much as possible and interfere with it as little as possible.

Vinification

Our first Pet-Nat. Harvested at the end of August. Light maceration for about 12 hours, then pressing, sedimentation and as with 100% of our wines: completely spontaneous fermentation without added yeasts or any intervention. Completely made in stainless steel. No additional sulphur and no filtration. Closed to the bottle before fermentation ended. Pressure below 3 bars. Vineyards is 24 years old.

Analytics and technical information

ABV: 12,5 %, Sugar: 0 g/l, Acidity: 7,1 g/l, Size: 750 ml,
Batch no.: 2201, Wine contains sulphites
Year production: 1 000 l (potentially up to: 4 500 l)
Producer: Ing. Karel Válka, Kroužek 428, 691 64 Nosislav
Czech Republic.

www.vinarstvivalka.cz/en info@vinarstvivalka.cz



Wine is Organic certified and it's Vegan.



Valka Winery – Blau Pet Nat – Fiche Technique



Un Pet-Nat sauvage, fruité, expressif et incroyablement buvable. Un vin plein d'énergie et de vie. C'est du 100% Blaufränkisch issu de notre sol de loess et de calcaire. C'est tout. Cela lui donne une belle acidité juteuse et des arômes merveilleux. Fraises avec de la crème fouettée, agrumes, framboises. C'est un vin que nous boirions tel quel parce qu'il est tellement amusant à boire. Rendement moyen 8 000 kg/ha.

Description

Raisins : 100% Blaufränkisch

Sucre : Sec

Millésime : 2023

Appellation : Přední Hory, Nosislav

Pet-Nat Blau

Alcool : 12,5%, Sucre : 0 g/l, Acidité : 7,1 g/l, Taille : 750 ml,

Numéro de lot : 2201, Vin contenant des sulfites

Production annuelle : 1 000 l (potentiellement jusqu'à 4 500 l)

Producteur : Ing. Karel Válka, Kroužek 428, 691 64 Nosislav, République tchèque.

Informations analytiques et techniques

Tous nos vignobles sont situés dans le Parc Naturel de Východní (Village de Nosislav) sur des pentes avec une inclinaison moyenne de 20 degrés. Le sous-sol est principalement composé d'argile, de loess et de calcaire. L'orientation est sud à sud-ouest. L'altitude est d'environ 200 mètres au-dessus du niveau de la mer. En automne, les températures diurnes sont généralement autour de 25-30 degrés Celsius, mais la nuit elles descendent en dessous de 10 degrés. En conséquence, nous obtenons des raisins bien mûrs mais toujours fruités avec une forte acidité. Notre approche du sol et de la nature est essentielle, car nous visons à maximiser la biodiversité et nous approchons également de la vinification en partie selon les principes biodynamiques. Nous essayons de laisser la nature s'exprimer autant que possible en intervenant le moins possible.

Terroir

Notre premier Pet-Nat. Récolté fin août. Légère macération d'environ 12 heures, puis pressurage, sédimentation et, comme pour 100% de nos vins : fermentation complètement spontanée sans

ajout de levures ou d'intervention. Entièrement réalisé en acier inoxydable. Aucun soufre ajouté et aucune filtration. Fermé en bouteille avant la fin de la fermentation. Pression inférieure à 3 bars. Les vignes ont 24 ans.

Vinification

www.vinarstvivalka.cz/en info@vinarstvivalka.cz

Le vin est certifié biologique et est végétalien.

PRODUIT DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Hello@nicheandnosh.ca | www.nicheandnosh.ca | @Niche&Nosh