



Válka Winery

ORGANIC FAMILY WINERY

Pet-Nat MuAu

Grapes: 50% Muscat Moravian, 50% Aurelius
Sugar: Dry
Vintage: 2023
Appellation: Přední Hory, Nosislav

Description

Wild, fruity, lively, fresh and sharply drinkable. A wine full of energy and life. A wonderfully fruity, cheerful Pet-Nat with a slight residue of sugar. Aurelius and Muscat. That's all. That gives it a lovely juicy acidity and wonderful aromatics. Citrus, nuts, meadow, apple. 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: 13 %, Sugar: 1,1 g/l, Acidity: 8,3 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 – MuAU Pet Nat Fiche Technique



Sauvage, fruité, vivant, frais et agréablement buvable. Un vin plein d'énergie et de vie. Un Pet-Nat merveilleusement fruité et joyeux avec un léger résidu de sucre. Aurelius et Muscat. C'est tout. Cela lui confère une belle acidité juteuse et des arômes merveilleux. Agrumes, noix, prairie, pomme. C'est un vin que nous boirions tel quel car il est tellement agréable à boire. Rendement moyen 8 000 kg/ha.

Description

Raisins : 50% Muscat Moravien, 50% Aurelius

Sucre : Sec

Millésime : 2023

Appellation : Přední Hory, Nosislav

Pet-Nat MuAu

ABV : 13 %, Sucre : 1,1 g/l, Acidité : 8,3 g/l, Taille : 750 ml,

Lot n° : 2201, Le vin contient 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 Výchon (village de Nosislav) sur des pentes d'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 m au-dessus du niveau de la mer. En automne, les températures diurnes sont généralement autour de 25-30 degrés Celsius mais chutent en dessous de 10 la nuit. En conséquence, nous avons des raisins qui sont magnifiquement mûrs mais toujours merveilleusement fruités avec une forte acidité. Notre approche du sol et de la nature est fondamentale, où nous construisons une biodiversité maximale et adoptons également une vinification en partie biodynamique. Nous essayons de laisser la nature s'exprimer autant que possible et d'interférer le moins possible avec elle.

Terroir

Notre premier Pet-Nat. Récolté à la fin du mois d'août. Macération légère pendant environ 12 heures, puis pressurage, sédimentation et comme pour 100% de nos vins : fermentation entièrement spontanée sans ajout de levures ni aucune intervention. Entièrement produit en acier inoxydable. Pas de soufre ajouté et aucune filtration. Mis 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 il est végétalien.

PRODUIT D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



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