Milan Nestarec OKR Litra 2021



MILAN NESTAREC, MORAVIA, T□EKKI **Nat**

Rypälelajikkeet	Chardonnay, Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc, Traminer
Alkoholi	13,00 %
Kuvaus	“We chose to name it Okr (*ochre* in Czech) not only bcs it follows the concise, colour-themed concept of its siblings B□l and Nach, but also because ochre is a natural pigment with a long history of use by humans – pieces of the material engraved with abstract designs have been found in South Africa and dated to around 75,000 years ago. And ochre literally is earth, precisely a mixture of ferric oxide and varying amounts of clay and sand, with colours ranging from yellow to orange or amber.”
Luonnehdinta	Herkän aromaattinen, kukkea ja eksoottinen. Raikas ja ‘helppo’ oranssiviini.
Viinialue	Moravia, Kaakkois-T□ekki.
Pullokoko	100cl
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	“We use Chardonnay, Gruner Veltliner, Sauvignon and a little bit of Traminer, coming from our various vineyards in both Moravský □i□kov and Velké Bílovice. Fermented mostly as whole berries, without stomping and with only gentle punch-downs, 5 – 7 days depending on the variety. All this in order to get only a gentle extraction, to make this wine as palatable and drinkable as possible (talking big gulps here). Aged for 11 months in 100% stainless steel due to its freshness, then bottled unfined, unfiltered, unsulfured. Each variety gave the best of their skins, and the resulting wine is vivid, fun, and just enough talkative for it to be the best of companions.”

Milan Nestarec

MORAVIA, T□EKKI

Milan Nestarec viljelee viiniköynnöksiä kahdeksan hehtaarin alalla Hanacke Slovackon ala-alueella Moraviassa, Etelä-T□ekissä. Viinitila on melko nuori, sillä Milan Nestarec Sr. istutti ensimmäiset köynnökset vuonna 2001. Kaikki toiminta on mahdollisimman luonnollista ja viininvalmistuksessa pyritään ilmentämään luontoa puhtaimmillaan. Kaikki viinit ovat hyvin luonteikkaita ja koska ne on tehty intohimolla ja intuitiolla, kuvastavat ne valmistajiensa niin hyviä kuin huonojakin luonteenpiirteitä. Tärkeintä on ottaa viinit vastaan sellaisina kuin ne ovat ja muodostaa niistä omat mielipiteensä.
Milan Nestarecin 'constantly evolving' viinifilosofia ja -valmistusmetodit ovat tuottaneet aina todella kirjavan sarjan eri tyylisiä viinejä. Pitkään Milan keskittyi yhden lajikkeen viineihin, joissa kuorikontakti pelasi suurta roolia. Mutta nykyään meininki on hieman eri; 2018 vuosikerrasta eli White Label Vol.2 -sarjasta lähtien kaikki viinit ovat pääosin sekatarhoilta (field blend) ja kuorikontaktia käytetään max. 10% blendistä. Viinit kypsyvät n. 2-3 vuoden ajan vanhoissa paikallisissa tammitynnyreissä tai akaasia-tynnyreissä. Ei kirkastusta, ei suodatusta, ei lisättyä sulfiittia.