

Cabernet Sauvignon „ Vinum Palaviense ” 2013 pozdní sběr Vinselekt Michlovský 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava



M
MICHLOVSKÝ
VINSELEKT MICHLOVSKÝ A.S.

Kód produktu

21011930

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Cabernet Sauvignon vypěstovaných na moravských vinicích vinařské podoblasti Mikulovské v obci Perná - suché

Terroir: trať Věstoňsko

Výrazný buket černého rybízu, ostružin, brusinek, sušených švestek a zavařených borůvek, výrazně doplňuje až lehce „brutální“ kompozice odrůdových oenotaminů a elagotaminů z francouzských jemnozrnných dubových sudů.

Vinum Palaviense představuje limitovanou sklizeň originálních přívlastkových vín majících kontrolovaný původ na úpatí vápencových skal biosférické rezervace Pálava. Přičemž vliv i charakter zdejších klimatických a půdních podmínek - terroir, vytváří společně s metodou přirozené fermentace skvělou řadu vín.

Vína mají kontrolovaný původ z vinic v Perné a jejím okolí. Na základě proměnlivosti místních podmínek mohou i na malé ploše viniční tratě katastrálního území vznikat originální vína. Hrozny jsou pěstovány systémem integrované produkce a pravidelně dosahují té nejvyšší kvality.

Klady stanoviště ještě zhodnocuje zpracování metodou řízeného kvašení doplněné o další moderní technologické postupy. Sklizeň je limitována a červená vína jsou nefiltrována.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
na dotaz do 7 dní

Cabernet Sauvignon „ Vinum Palaviense ” 2013 pozdní sběr Vinselekt Michlovský 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava

Popis

Firma Doc. Ing. Miloše Michlovského, DrSc. završuje pěstování révy vinné produkci vín nejvyšších jakostních stupňů. Mladý podnik vznikl v roce 1993 a produkoval především vína určená pro zpracování na sekty. V roce 1995 začala firma plnit svá nejlepší vína do lahví a uchovávat je do okamžiku optimální zralosti. V době, kdy se trh plnil průměrnými víny oslovila náročného zákazníka vysokou kvalitou. Po rychlém vzestupu firma stanula v čele četných vinařských výstav doma i v zahraničí. Úspěch nebyl přechodný, přední linie již neopustila. Trvale vysoká kvalita a chuťová odlišnost vín i nezaměnitelná adjustáž lahví podepsaných Doc. Ing. Milošem Michlovským, DrSc. otevřely cestu do specializovaných prodejen, špičkové gastronomie a na stoly vybraných zákazníků. Již naši předkové poznali stěžejní vliv polohy a kvality půdy při pěstování révy. Po století rozhodují společně s neúnavnou prací o množství a jakosti produkovaného vína. Vinice firmy Vinselekt Michlovský, a.s. jsou součástí moravské oblasti a zahrnují Mikulovskou a Velkopavlovickou vinařskou podoblast. Zahrnují do rozsáhlého území na jihu Moravy, kde je pěstitelská tradice založena na příznivých přírodních podmínkách. Velmi se podobají území na jižním a východním okraji západokarpatské horské soustavy v sousedním Rakousku a Slovensku. Plochy vinohradů jsou situovány v nejteplejších oblastech jižní Moravy. Pro révu příznivé slunné a teplé klima doplňuje pestrá škála půd na zpevněných i nezpevněných sedimentech. Nealkoholická jemně perlivá vína vyráběna z čerstvých mladých vín, přičemž přítomnost přírodního CO₂ přispívá k lepšímu zachování čerstvosti i stability. Konzumace nealkoholických vín působí na organismus blahodárně a zajišťuje efektivnější trávení. Přítomnost přírodního CO₂ (v protikladu k umělému nasycení vína CO₂) přispívá k lepšímu zachování čerstvosti a stability nealkoholických vín. Vinařská firma Doc. Ing. Miloše Michlovského, DrSc. vznikla v roce 1993 a produkovala především vína určená pro zpracování na sekty. Postupně se však pozornost začala zaměřovat na produkci kvalitních jakostních přívláskových vín. V roce 1994 se stává součástí firmy Šlechtitelská stanice vinařská v Perné. V roce 1995 začala firma plnit svá nejlepší vína do lahví a uchovávat je do okamžiku optimální zralosti. V době, kdy se trh plnil průměrnými víny, oslovila náročného zákazníka vysokou kvalitou. Od roku 1997 začala svá vína přihlašovat do národních i mezinárodních soutěží, ihned stanula v čele řady z nich a přední linie si drží dodnes. Ve stejném roce získává firma VINSELEKT MICHLOVSKÝ certifikát BIO - produkt ekologického zemědělství. V roce 1998 se mimo jiné podávala vína Ing. Michlovského na pražském Hradě a na státním zámku v Lánech. Ve stejném roce Michlovský založil Mezinárodní soutěž vín odrůdy Sauvignon zvanou Sauvignon forum, kterou v roce 2012 převzal Svaz vinařů. V současnosti je pod patronátem OIV a jelikož lze přihlásit i jiné odrůdy, byla soutěž přejmenována na Oenoforum Trvale vysoká kvalita a chuťová odlišnost vín i nezaměnitelná adjustáž lahví podepsaných Doc. Ing. Milošem Michlovským, DrSc. otevřely cestu do specializovaných prodejen, špičkové gastronomie a na stoly vybraných zákazníků.

Hlavní parametry

| | |
|---------------|--|
| Značka | Vinselekt Michlovský |
| Druh | moravské víno |
| Původ | Česká republika, Morava, Velkopavlovicko |
| Barva | červená |
| Ročník | 2013 |
| Oblast & obec | Perná |
| Odrůda | Cabernet Sauvignon |
| Přívlástek | pozdní sběr |
| Charakter | suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l) |
| Zrání | Barrique, v dubových sudech |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 13,00 % |
| Balení | holá lahev |

LMIV & Doplnkové parametry

| | |
|---------------------|---|
| Zákonně zařazení | víno |
| Složení | odrůdové víno révové |
| Výrobce | Vinselekt Michlovský a.s. Luční 858 , 691 03 Rakvice, Česká republika |
| Alergeny skupina I. | Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l |
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |