

Casa Alexandre Relvas „ Ciconia Prémium ” Alentejo DO tinto Reserva 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Portugalsko



Kód produktu

L0100715

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Aragonez, Touriga Nacional a Trincadeira vypěstovaných na vinicích portugalské vinařské oblasti Alentejo - suché

Tmavě rubínová barva s fialovými odlesky. Aroma velmi vyzrálých červených a černých plodů (moruše, maliny a švestky) s pikantními a vonnými tóny jako pepř, máta a kokos. Velice dobře vyvážené, kulaté víno s bohatou chutí ovoce a koření a s krásnou strukturou jemných tanin.

Perfektně se hodí ke středomořským pokrmům obecně. K těstovinám, jehněčímu, drůbeži a měkkým sýrům.

Zraje 9 měsíců ve francouzských a amerických dubových sudech.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Casa Alexandre Relvas „ Ciconia Prémium ” Alentejo DO tinto Reserva 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Portugalsko

Popis

„Ciconia“ je latinský název pro čápa bílého, jehož hlavním biotopem v Portugalsku jsou lesy a porosty Alenteja. Většina čápů migruje na podzim do Afriky a v prosinci se vrací do Alenteja, aby si stavěli hnízda. V červnu čápi poprvé létají, což obvykle trvá 33 let. Po celý život se rozmnožují se stejným partnerem. Mladé, perspektivní vinařství dnes pracuje majoritně s klasickými portugalskými odrůdami. Jeho budovy jsou pobité izolačním korkem, díky čemuž ušetří 60% energie na klimatizaci. Ne náhodou vlastní 500 000 korkových dubů. Casa Agrícola Alexandre Relvas je rodinný projekt, který začal v roce 1997 a již má zasvěcení dvou generací. Společnost obhospodaruje 350 hektarů vinic a ročně vyrobí 6 milionů lahví, z nichž 70 % vyváží do více než 30 zemí. Za posledních 10 let vína získala více než 300 zlatých medailí na mezinárodních soutěžích a získala nejvyšší hodnocení ve specializovaném tisku (Decanter, Wine Spectator, Wine Enthusiast a Wine and Spirits). Rozšíření činnosti na vinařskou turistiku bylo nevyhnutelné vzhledem k rostoucí afirmaci vinařské oblasti Alentejo, nárůstu turistů a naší vlastní touze udržovat blízký vztah se zákazníky. Od jara 2016 vás zvou užít si krásu a klid Alenteja v dobré společnosti vín. Návštěvníci mají možnost naplno zažít jejich práci, od vinice, přes vinný sklep, laboratoř, ale i stáčení a stáček prostory. Architektonická atrakce vinařství Herdade da Pimenta, která se nachází v S. Miguel de Machede, Évora – korková budova – a bukolická atmosféra Herdade de São Miguel, v Redonu, jsou výchozími body pro program vinařské turistiky, který je založen na míru šitých a exkluzivních službách. Kromě klasické prohlídky a degustace nabízí sezónní aktivity, které se řídí vinným kalendářem. Můžete se dozvědět více o různých portugalských odrůdách hroznů, odhalit staré vinařské techniky, připojit se ke sklizňovému týmu nebo dusat hrozny nohama! Prostřednictvím vína podporují objevování nejpravdivějších kulturních projevů Alenteja, cestu, která se setkává s autentickými tradicemi a současnými zážitky. A protože klid krajiny vybízí k dolce far niente, vytvořili strom „siesta“ – pohodlnou houpací síť zavěšenou ve stínu korkových dubů, kde můžete odpočívat v ukolébavce přírodou. Tým vinařské turistiky je rád hostitelem a věnuje zvláštní péči všem detailům, aby vám poskytl nezapomenutelné zážitky. V Alenteju se čas v dobré společnosti zpomaluje...

Hlavní parametry

Značka	Casa Alexandre Relvas
Původ	Alentejo, Portugalsko
Barva	červená
Ročník	2017
Klasifikace původu	D.O. & Denominação de Origem
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno rékové
Výrobce	Casa Relvas, Caixa Postal 39, 7005-752 São Miguel de Machede - Portugalsko
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.