Ch.C.André rosé demi sec moravský sekt Šlechtitelka 0.75 l

» Víno » Šumivé víno



Kód produktu	S740070

Růžové šumivé víno vyrobené z hroznů odrůdy André a Cabernet Sauvignon vypěstovaných na moravských vinicích vinařské podoblasti Velkopavlovické - demi sec

Jakostní šumivé víno, růžové, polosuché, vyrobenou metodou charmat z nejkvalitnějších odrůd vín, které mu dodávají a zaručují čistou a svěží chuť, s nezaměnitelným charakterem a jemným dlohotrvajícím perlením.

Již v roce 1609 bylo povoleno pěstovat révu na viniční trati Nadzahrady. Zde je převážná část výsadeb našich modrých odrůd, které díky půdním a klimatickým podmínkám dosahuji vysokých cukernatostí a výnosů. A právě průběžnou sklizní odlehčujeme těmto keřům a hrozny využíváme pro tento druh sektů. Plnost André a ovocnost Cabernetu Sauvignonu se spojuje v jemném perlení a dává vzniknout oblíbenému růžovému sektu.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Ch.C.André rosé demi sec moravský sekt Šlechtitelka 0.75 l

» Víno » Šumivé víno

Popis

Na počátku existence Zemské révové školky založené v roce 1901 byla provedena výsadba vzorové a podnožové vinice. V prvních desetiletích svého působení se Šlechtitelská stanice vinařská ve Velkých Pavlovicích věnovala produkci zejména podnožového materiálu a také sazenic ušlechtilých odrůd roubovaných na americké podnože. Hlavní postavou byl Alois Václav Horňanský. Ve dvacátých letech však již byl použit dalekosáhlý plán soustavné šlechtitelské práce zahrnující přísnou negativní i pozitivní selekci zaručující množení odrůd s vysokou plodností. Vlastní činnost a rozmach šlechtění nastaly až v padesátých a šedesátých letech, kdy byla Šlechtitelská stanice Velké Pavlovice ustavena specializovanou stanicí pro metodické řízení obou úseků šlechtění révy. S novošlechtěním bylo započato v r. 1953, kdy byly zahájeny práce na křížení odrůd Tramín červený a Müller Thurgau, později známé odrůdy Pálava. Autorem odrůd je Ing. Josef Veverka. Další křížení, které bylo provedeno mezi odrůdami Neuburské a Ryzlink rýnský, později nazvaný kříženec Aurelius. Zapsán byl do Státní odrůdové knihy v roce 1983. Na novošlechtění se začalo dále pracovat v roce 1960. Autorem odrůd je Ing. Jaroslav Horák. Výchozím materiálem byly otec — Svatovavřinecké, matka Frankovka. Ve výnosu překonal novošlechtěnec vedený pod označením 16/76 rodiče. Nazván byl André a zapsán do Státní odrůdové knihy v roce 1980. Naše stanice je nositelem autorských práv na tuto odrůdu. Postupně je při křížení uskutečněno 297 různých kombinací rodičovských odrůd a bylo vypěstováno na 18 856 hybridních semenáčků, které byly dále zkoušeny. V roce 1973 se uskutečňuje šlechtiteli Janem Havlíkem, Ing. Františkem Zatloukalem a Ing. Ludvíkem Michlovským, křížením odrůd André (matka) a Irsai Oliver (otec). Později nazvaný kříženec Agni s pracovním označením AN x IO PE 11/47. V dalších letech se většinou udržují rozsáhlé klonové vinice téměř všech významných odrůd. Koncem 80.let se vyrábí na stanici až 1,2 mil hotových sazenic, které putují k výsadbám na Moravu i Slovensko. Zavádí se bezvirózní klony v kvalitě Elita. V roce 1990 byla Šlechtitelská stanice zařazena do prvního kola privatizace v rámci státního podniku Oseva Brno. Privatizační projekt dali: šlechtitel vinné révy Jan Havlík, vedoucí sklepního hospodářství Stanislav Bálka, Mgr. Alexander Tomeček a JUDr. Miroslav Hrabal. Privatizační projekt je schválen až v roce 1995. V dalších letech z důvodu nedostatku finančních prostředků pro další činnost a snížení objemu dotací od ministerstva zemědělství vedle situace, že v roce 2008 došlo k přeměně společnosti na akciovou společnost, která měla vyřešit špatnou ekonomickou situaci. Řešení nepřineslo rozšíření společnosti a v září 2009 bylo účastníků akcionářů šlechtitelská stanice prodána. Skupinu akcionářů tvořili tehdy JUDr. Miroslav Hrabal, Gagarin, Ing. Bernard, Ing. Sobota, Ing. Žďárský. Ani tento krok však nevedl ke stabilizaci a společnosti byla prodána. Od 1. října 2009 jsou majiteli Šlechtitelské stanice vinařské manželé Jarmily a Vladimíra Poliakovi. S obnovou stanice započali současnou majitelé výstavbou nové výrobní haly, která byla dokončena v roce 2011. Její prostory jsou uspořádány tak, aby maximálně vyhovovaly procesu výroby a expedice vína. V první části jsou prostory na zpracování vína sklizeného ve vinici, v druhé části jsou tanky na odkalování a macerování, tzv. vinifikátory. Ve třetí části jsou tanky, ve kterých probíhá proces kvašení vína a ve čtvrté části jsou tanky, ve kterých probíhá zrání vína před lahvováním. Lahvovací linka je místem, kde víno opouští výrobu a po nalahvování se skladuje již v expediční části haly. Expediční sklad je moderně vybavený a je již součástí obchodu, kde se vína opatřená etiketou již balí a připravují na expedici k zákazníkům. Cílem společnosti je dosahovat roční prodej 500 000 lahví vína.

Hlavní parametry

Značka	Šlechtitelská stanice Velké Pavlovice
Druh	moravské víno
Detail	jakostní šumivé víno
Barva	růžová & rosé & pink
Odrůda	Cabernet Sauvignon
Charakter	Demi sec & víno s obsahem cukru 32-50 g/l, sladké
Přívlastek	pěstitelský sekt
Původ	Česká republika, Morava, Velkopavlovicko
Oblast & obec	Velké Pavlovice
Zrání	v nerezových nádobách
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
EU & výrobce	Šlechtitelská stanice vinařská Velké Pavlovice, a.s. Pod Břehy 565/54 691 06 Velké Pavlovice, Česká republika