

Cvne & Cune „ Gran Reserva ” 2016 Rioja DOCa 0.75

I

» Víno » Tiché víno » Španělsko



Kód produktu

SP000320

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůd 85% tempranillo, 10% graciano a 5% mazuelo vypěstovaných na vinicích španělské vinařské oblasti Rioja - suché

víno přináší elegantní kombinaci ovocných a kořenitých tónů. Po tradičním zrání v dubových sudech získává jemné aroma vanilky, karamelu a tabákových listů, které se krásně propojuje se svěžími tóny zralého ovoce. V chuti je sametové, hladké a vyvážené, s jemnou kyselinkou, která dodává živost a dlouhý dozvuk.

Perfektně kombinován s grilovaným jehněčím filé nebo šťavnatým hovězím steakem, povznáší chuť jídel na novou úroveň

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Cvne & Cune „ Gran Reserva ” 2016 Rioja DOCa 0.75

» Víno » Tiché víno » Španělsko

Popis

Speciální rezervní víno vyrobené CVNE je Cune Gran Reserva. Stejně jako Crianzas a Reservas chtěli vyrábět víno na ležení, vyrobené výhradně z hroznů z vlastních vinic ve vesnicích poblíž Haro:

Torrentalvo, s Briones a Villalba, v závislosti na ročníku. V minulosti na výrobu tohoto vína neměli vinnou révu. Speciálně vybrané hrozny pro Cune Gran Reserva pocházejí z našich vlastních vinic v Torrentalbu. Vinná réva je v průměru 45 let stará, vedená s hlavou a orientovaná na jih a východ, zatímco půdy jsou jílovité s oblázky. Ruční sklizeň do 20 kg krabic. Ve vinařství se bedny uchovávají 24 hodin v chladárně, aby nedocházelo k oxidaci, stabilizovala se barva a zachovala se aroma ovoce. Alkoholové kvašení probíhá pomocí vlastních kvasinek v malých nerezových a betonových nádržích se střídáním různých typů remontáží. Po kvašení se víno maceruje několik dní i se slupkou, během kterých probíhá pravidelná degustace, aby se určil ideální okamžik pro čepování. Jablečno-mléčná fermentace probíhá v betonových tancích a po 24 měsících zrání v sudech z amerického a francouzského dubu se víno vyčeří a lahvuje. Poté je uchováván po dobu minimálně 36 měsíců v našich sklepech za přísně kontrolovaných teplotních a vlhkostních podmínek. Severošpanělská vinařská oblast Rioja je pravděpodobně nejznámější apelací červených vín ve Španělsku. Rodinný podnik CVNE (vyslovuje se Cune) byl založen v roce 1879 a vlastní vinice v nejlepších lokalitách Rioja Alta a Alavesa. První víno vyrobené společností CVNE neslo název podle iniciál společnosti. Nicméně jednoduchá a šťastná pravopisná chyba, kdy si vinařství zaměnilo V s U, vedla ke vzniku ikonické značky Cune, která je nyní předním vínem na národním trhu. Vinařství rozšířilo svá zařízení v roce 2019, což se shodovalo se 140. výročím a připomínalo jeho trvalý závazek vyrábět nejvyšší bílá, růžová a gran reserva vína. Vinifikace probíhá v „El Pilar“, prvním vinařském zařízení ve Španělsku, které v roce 1989 využilo gravitační procesy k přepravě moštu. CVNE bylo průkopníkem v tomto konceptu, který nyní přijalo mnoho vinařství. Dnes se v Rioja Alta vyrábějí klasická vína z odrůdy Tempranillo, doplněná o odrůdy Graciano, Mazuela a Viura. Charakteristická je pro ně vůně zralých švestek a bobulového ovoce i výrazné jemné kořenité tóny.

Hlavní parametry

Značka	Cvne & Cune
Druh	vína ze španělské vinařské oblasti Rioja
Původ	Rioja, Španělsko
Barva	červená
Ročník	2016
Oblast & obec	Rioja Alta
Klasifikace původu	DOCa & Denominación de Origen Calificada
Odrůda	Carignan & Mazuelo, Graciano, Tempranillo
Přívlastek	Gran Reserva
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	5 let, v dubových sudech, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	CVNE Compania Vinicon del Norte España (Cune), Av. Costa del Vino, 21 26200 Haro, La Rioja Španělsko
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.