

Cvne & Cune „ Reserva ” 2018 Rioja DOCa 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Španělsko



Kód produktu

SP000310

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

Reserva je ikonické červené víno z oblasti Rioja, které potěší milovníky elegantních a komplexních vín. Zaujme bohatou vůní pražených ořechů, sušených švestek a perníkového koření, zatímco na patře okouzlí harmonickou chutí povidel, perníku, vanilky a červeného bobulového ovoce. Toto suché víno má skvělý potenciál zrání a perfektně se hodí ke grilovaným masům či zrajícím sýrům.

Dlouhé zrání v dubových sudech mu dodává jemnou vanilkovou linku a delikátní tóny koření. Každý doušek nabízí harmonii ovocných a kořenitých tónů, které se nádherně rozvíjejí na patře.

Skvělý společník k masu i dlouhým večerům, skvěle se páruje s hovězím steakiem, jehněčím nebo vyzrálými sýry, ale dokonale si ho vychutnáte i samotné při výjimečných příležitostech. Jeho sametová struktura a dlouhý závěr dělají z každé sklenky nezapomenutelný zážitek.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Cvne & Cune „ Reserva ” 2018 Rioja DOCa 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Španělsko

Popis

Hrozny pro výrobu Cune Reserva pocházejí z pozemků společnosti Caballeros, Santo Tomás a Sarnamoros, všechny se nacházejí v Rioja Alta ve městech Rodezno, Villalba a Haro. Alkoholové kvašení probíhá při kontrolované teplotě ve 20 000 kg nerezových tancích, kde střídáme různé typy remontáží (tradiční a pumpové), delestage a pigage. Po fermentaci víno prochází tepelnou macerací a zůstává v kádi přibližně 18 měsíců. Poté, po jablečno-mléčné fermentaci, víno zraje v sudech z francouzského dubu (částečně nových) a amerických sudech. Proces pokračuje 24 měsíců, během kterých se víno vyvíjí a přijímá charakteristické tóny dvou druhů dřeva. Po přirozeném projasnění nastává druhá fáze stárnutí a vyrovnávání. Víno před uvedením na trh zůstává v lahvi v našich sklepech minimálně 12 měsíců. 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 nejkvalitnější 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	2018
Oblast & obec	Rioja Alta
Klasifikace původu	DOCa & Denominación de Origen Calificada
Odrůda	Carignan & Mazuelo, Graciano, Tempranillo
Přívlastek	Reserva
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	3 roky, v dubových sudech, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	CVNE Compania Vinicono 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.