

Frankovka „ Dalibor ” 2017 pozdní sběr vinařství U Kapličky 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava



Kód produktu

KA000040

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Frankovka vypěstovaných na moravských vinicích vinařské podoblasti Velkopavlovické v obci Zaječí - suché

Terroir viniční trati U Kapličky

Buket černých třešní, čerstvých ostružin a dozrávající arónie doplňují v chuti višně, červený rybíz a skořice. Vhodné podávat k tmavým masům, ke steakům, k různým druhům sýrů a uzenin. Velmi vhodné pro delší uchování.

Analytické hodnoty:

alkohol: 13,5 %

zbytkový cukr: 0,1 g/l

obsah kyselin: 5,9 g/l

bezukerný extrakt: 25,2 g/l

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Frankovka „ Dalibor ” 2017 pozdní sběr vinařství U Kapličky 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava

Popis

V kolekci „Vino Dalibor“ naleznete ta nejlepší bílá i červená vína z vinařství U Kapličky. Vyznačují se zejména svojí mohutností, a díky svému potenciálu, získaného na sprašových, vápencovo-pískovcových půdách se řadí pravidelně na mezinárodních výstavách k těm vínům, která získávají prestižní ocenění. Vína jsou to plná, velmi vhodná i pro delší archivaci. Vinařství U Kapličky je rodinnou firmou a bylo založeno v roce 2005. Zaměřujeme se na výrobu přívlastkových vín z hroznů, které pěstujeme ve vlastních vinicích. Dáváme si záležet na kvalitě a na každém kroku výroby se podílí členové rodiny. Je to pro nás věc rodinné cti, pověsti a vášně. Vinařství založil a vybudoval Rostislav Žďárský. Celý areál spojuje vinohrady, zpracovatelské kapacity, restauraci, vinotéku, reprezentační a degustační prostory a zázemí pro pořádání nejrůznějších akcí včetně komfortního penzionu. Pan Žďárský je duší podniku a bijícím srdcem celé firmy. Právě z jeho hlavy pochází vše od základní koncepce, až po nejmenší detaily. Podepsal se na exteriéru vinařství, sklepech o celkové délce 360 m a rotundě. Jeho rukopis je znát také na samotné výzdobě, například na dveřním kování, svícnech, designu originálních lahví a mnohém dalším. První vinobraní proběhlo ve Vinařství U Kapličky v roce 2006. Původním záměrem bylo vybudovat malé vinařství, firma však neustále rostla až do nynější kapacity 500 000 lahví ročně a s necelými sty hektary vlastních vinohradů v tratích U Kapličky, Plochovy, Kalvárie, Novomlýnský svah, Nová hora a Růžový vrch. Sklepmistrem firmy je Dalibor Babáček, po kterém je pojmenována i nejvyšší řada vín Dalibor. Jeho rukopis je pro změnu čitelný v kvalitních vínech, které naše vinařství produkuje. Každé víno projde jeho rukama a za každým si pevně stojí, protože jim věnoval čas a péči při jejich vzniku. Tato péče a důslednost se úměrně odráží ve vyladěné a vyzrálé chuti každého vína.

Hlavní parametry

Značka	U Kapličky
Druh	moravské víno
Původ	Česká republika, Morava, Velkopavlovicko
Barva	červená
Ročník	2017
Oblast & obec	Zaječí
Odrůda	Frankovka
Přívlastek	pozdní sběr
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 révové
Výrobce	Vinařství U Kapličky, Vinařská 484, 691 05 Zaječí, 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.