Henriques & Henriques „ Medium rich ” 5ti letá Madeira Do 19% vol. 0.75 l







EAN	5601196010122
Kód produktu	L0055630

Bílé fortifikované víno vyrobené z hroznů vinné révy směsi odrůd 85% Tinta Negra (známá také jako Tinta Negra Mole) a doplněnou o ušlechtilou odrůdu Verdelho vypěstovaných na vinicích portugalské vinařské oblasti ostrova Madeira - polosladké

Madeirské, polosladké víno s vůní ořechů, fíků a karamelu. Vyrábí se ze směsi několika odrůd vinných rév. Zraje v dubových sudech, nejméně 5 let. Jedná se o takzvané nesmrtelné víno – může být otevřené velmi dlouho, aniž by došlo ke změně jeho kvality.

Obsah alkoholu: 19 %
Zbytkový cukr: 90,4 g/l

Vyjímečné k čokoládovým dezertům, vysokoprocentní čokoládě, ořechům či zmrzlině. Ideálně podávejte jako aperitiv.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Henriques & Henriques „ Medium rich ” 5ti letá Madeira Do 19% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Madeira

Popis

Madeira je fortifikované víno, podobně jako Portské, a její charakter i chuť se odvíjejí od použitých odrůd. Historie sahá až do 16. století, kdy na ostrov připlouvaly lodě proslulé místním vínem. Hrozny se po sklizni tradičně lisovaly jednoduchým, avšak důmyslným způsobem – po rozdrcení se svázaly do pevného balíku, na něj se položila prkna a víno se lisovalo přímo. Typickým výrobním postupem je dodnes metoda estufas. Víno se po dobu šesti měsíců zahřívá na slunci pomocí horké vody v trubkách, poté dalších šest měsíců zraje při teplotě 40–50 °C a teprve poté se fortifikuje přidáním brandy. Díky tomuto procesu je Madeira jedinečně trvanlivá – správně uzavřená a skladovaná vydrží prakticky neomezeně dlouho. Výrobci se dokonce pyšní lahvemi starými více než 200 let s původním obsahem. Do této řady patří vína zrající 5 let, která mohou být lahvována s uvedením odrůdy. Henriques & Henriques je v současné době největším nezávislým výrobcem a lodním přepravcem madeirských vín, který jako jediný zároveň vlastní vinohrady. Společnost se spoléhá na nejmodernější technické postupy, zároveň si však udržuje nerozbitnou rodinnou tradici, která v oblasti výroby nejjemnějších madeirských vín trvá již přes 500 let.

Hlavní parametry

Značka	Henriques & Henriques
Druh	dezertní víno z portugalského ostrova Madeira
Barva	bílá
Odrůda	Tinta Negra, tradiční madeirská odrůda & Verdelho
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Přívlastek	Medium Rich
Původ	unikátní vice na ostrově Madeira, Portugalsko
Klasifikace původu	D.O. & Denominazión de Origien
Zrání	5 let, v dubových sudech
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	19,00 %

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	víno likérové
Složení	odrůdové víno révové s přídavkem pravé brandy - Acquardente, cukr
Výrobce	Henriques & Henriques Vinhos SA Avenida da Autonomia, 10 9300-138 Câmara de Lobos Madeira, Portugalsko