

# Henriques & Henriques „ Verdelho ” 20-ti letá Madeira DO 19% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Madeira



Kód produktu

L0055692

Madeirské, polosuché ( podle tamních kritérií ) víno s tóny hrozinek, medu a dřeva. Vyrábí se z jedné odrůdy vinné révy - Verdelho. Zraje v dubových sudech, nejméně 20 let. Jedná se o takzvané nesmrtelné víno - může být otevřené velmi dlouho, aniž by došlo ke změně jeho kvality.

Obsah alkoholu: 20 %  
Zbytkový cukr: 84.2 g/l

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

Henriques & Henriques Byli prvními, kdo na ostrově postavil vinařství určené speciálně k výrobě madeirského vína, a jsou inovátory jak v oblasti vývoje produktů, tak designu. V současnosti je pod vedením hlavního blendéra Humberta Jardíma a je jediným výrobcem, který vlastní vinice na Madeiře dlouhodobě, což jim umožňuje kontrolovat každý aspekt výrobního procesu.

Ohřátí ve speciálních „pecích“ estufas, jež následuje po procesu kvašení, je také dnes základním technologickým postupem, používaným při výrobě tohoto vína. Suší vína jsou dolihována před estufagem, sladší po něm.

U suché madeiry se hrozny podrtí a lisují se po úplném vykvašení. Následně dozrávají v sudech. Jejich kvalita je mimo jiné daná i délkou tohoto zrání. U sladkých vín z Madeiry se během kvašení přidává alkohol o vysoké koncentraci během kvašení pro zachování přirozené sladkosti. Typický při jejich výrobě je proces zvaný „estufagem“. Víno se v závěrečné fázi zahřívá přibližně na 45° - 65°C, proto se tato vína někdy nazývají také jako „pečená vína“. V případě dobře uzavřených a kvalitně uskladněných láhví je možnost jejich archivace téměř neomezená.

Dostupnost na hlavním skladě:  
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned  
na dotaz do 7 dní

# Henriques & Henriques „ Verdelho ” 20-ti letá Madeira DO 19% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Madeira

## Popis

Odrůda Verdelho (nezaměňovat s Verdejo) je bílá odrůda vinné révy pěstovaná po celém Portugalsku, ačkoli nejvíce spojovaná s ostrovem Madeira, a také dala jméno jednomu ze čtyř hlavních druhů madeirského vína. Na přelomu 20. století byla nejrozšířenější bílou odrůdou vinné révy na Madeiře. Tato odrůda tradičně patří k nejoblíbenějším odrůdám pěstovaným na malém ostrově Madeira od doby, kdy se zde v 15. století poprvé vysadila réva. Byla však těžce postižena morem révokazu a počet vinic se v průběhu století od té doby výrazně snížil. Od roku 1993 musí každé madeirské víno označené jako Verdelho obsahovat alespoň 85 procent hroznů, což dříve nebylo vyžadováno. Odrůda madeirského vína známá jako Verdelho se stylově nachází mezi odrůdami Sercial a Bual, je sušší než Bual, ale ne tak suchá jako Sercial. Odrůda je známá svou vysokou kyselostí po zrání, ale pokud se pije mladá, má obecně více ovocné chuti než ostatní Madeiry. Někteří producenti experimentují s výrobou stolního vína tím, že nechají hrozny před sklizní více dozrát a smíchají je s odrůdou Arnsburger, aby vyvážili přirozeně vysokou kyselost odrůdy Verdelho. Henriques & Henriques byla založena na ostrově Madeira v roce 1850 João Joaquimem Henriquesem, čímž odstartovala bohatou historii a hluboké znalosti umění výroby madeirského vína. Stručně řečeno, Henriques & Henriques je měřítkem kvality madeirských vín již od roku 1850 a patří mezi nejznámější jména na portugalském ostrově. 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. Odrůdu Verdelho proslavily především portugalské ostrovy, Madeira a Azory, kde se používá jako základ do alkoholizovaných vín. Odtamtud se odrůda dostala až do Austrálie, kde se používá k výrobě bohatých a aromatických suchých bílých vín. Na Madeiře se z ní tradičně vyrábějí šťavnatá polosuchá (alkoholizovaná) madeirská vína. Vína odrůdy Verdelho - základ těchto vín má vysokou kyselost a může být výrazně aromatický. Předtím, než se na Madeiru koncem 19. století dostala mšička révokaz, byla odrůda Verdelho vysázena na dvou třetinách vinic celé Madeiry. Dnes z těchto vinohradů přežívá jenom velmi malá část nacházející se převážně na vyvýšeném severním pobřeží ostrova. Tato odrůda produkuje drobné žlutozelené bobule v malých a kompaktních hroznech.

## Hlavní parametry

Značka	Henriques & Henriques
Druh	dezertní víno z portugalského ostrova Madeira
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Původ	unikátní více na ostrově Madeira, Portugalsko
Barva	bílá
Klasifikace původu	D.O. & Denominación de Origen
Odrůda	tradiční madeirská odrůda & Verdelho
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Zrání	20 let, v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	20,00 %
Balení	holá lahev

## LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	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
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.