Justinos „ Malvasia ” 10-ti letá Madeira DO 19% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Madeira





EAN	5601889009136
Kód produktu	MAD00025

Bílé fortifikované víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Malvasia vypěstovaných na vinicích portugalské vinařské oblasti Madeira - sladké

Sladká madeira má tmavě jantarovou barvu a neobyčejné aroma ořechů, melasy a vanilky. V hladké, vyvážené, medové chuti se projevují příjemné tóny pražených vlašských ořechů a karamelu. V intenzivním a dlouhém zakončení se harmonicky snoubí sladkost s kyselostí.

Tato Madeira je vyrobena pouze z hroznů odrůdy „Malvasia"", pro které je na ostrově Madeira povoleno používat také anglický název „Malmsey"". Před naplněním do lahví musí být minimálně 10 let uložena v dubových sudech. Podává se s deserty, nebo jako aperitiv. Ocení ji také milovníci doutníků.

Madeira je fortifikované víno pocházející ze stejnojmenného ostrova, které je vyrobeno zastavením kvasného procesu přidáním vinného brandy. Doba kvašení před přidáním vinného alkoholu má vliv na sladkost vína. Vína fortifikovaná brzy jsou sladší, zatímco vína fortifikovaná později jsou sušší, protože již byla při kvašení větší část cukru prokvašena na alkohol. Po fermentaci (kvašení) a fortifikaci přichází na řadu tradiční „Estufagem"", unikátní proces pro výrobu madeiry. Víno je umístěno do obřích nerezových tanků zahřívaných 45-50 °C horkou vodou odbíhající v trubkách kolem tanků. Víno je takto zahříváno po dobu tří měsíců. Během tohoto času je proces regulován a kontrolován institutem madeirského vína, který pečetí tanky a odebírá vzorky před ukončením procesu a po něm. Po tomto zahřívacím procesu je madeira uložena do dubových sudů na různě dlouho dobu. Před lahvováním je potom víno stabilizováno a filtrováno.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Justinos „ Malvasia ” 10-ti letá Madeira DO 19% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Madeira

Popis

Kořeny společnosti VINHOS JUSTINO HENRIQUES, FILHOS, Lda., sahají až do roku 1870. Jako jeden z nejstarších výrobců a vývozců madeiry zaujímala vždy významné místo na trhu díky uznávané kvalitě svých vín. Vína, vyráběná tradiční metodou pod přísným dohledem, se stala postupně vysoce hodnocenými v celé Evropě, zejména v Anglii, Francii, Belgii a skandinávských zemích. Stejně tak je ale najdeme například na trzích v USA, Brazílii, Rusku a Japonsku. Rozsáhlé moderní vinné sklepy, které nechala společnost Vinhos Justinos Henriques Filhos vybudovat v roce 1993, patří dnes na ostrově Madeira k největším a nejlépe vybaveným. Justino’s, jakožto jeden z osmi výrobců fortifikovaného vína z Madeiry a zároveň největší výrobce se 60–70% podílem veškeré vyrobené madeiry, zpracovává zhruba 1 500 tun hroznů, dodávaných v průměru 800 pěstiteli. Hrozny se během sklizně po dodání od pěstitelů posoudí co do kvality, zváží a odebere se z nich vzorek šťávy, aby se zjistilo, jakým potenciálním procentem alkoholu disponují. Následně se hrozny zbaví stopek a šťáva se z nich získává šetrným rozmáčknutím mezi válečky, aby se nenarušily slupky a jádra. Jak stopky, tak slupky a jádra by svou hořkostí mohly ovlivnit výslednou chuť nežádoucím způsobem. Pokud jsou zpracovávány bílé odrůdy, je následujícím krokem výrobního postupu získání zbylé šťávy obsažené ve slupkách dalším šetrným presováním ještě před procesem kvašení, protože šťávy z bílých odrůd se nenechávají ve společnosti Justino‘s kvasit se slupkami. V tomto případě trvá kvašení 7–12 dnů. Jinak je tomu u červených hroznů odrůdy Tinta Negra, ze kterých se vyrábí sladké a polosladké Justino’s madeiry a ročníkové Colheity. V tom případě se nechávají šťávy kvasit se slupkami, aby bylo dosaženo maximální extrakce barvy. Z toho důvodu jsou také šťávy během fermentace čtyřikrát za den po dobu 10–15 minut „pumpovány“ ze spodní části fermentačního tanku o obsahu 55 000 litrů nahoru. Slupky jsou tím pádem presovány až po procesu kvašení. K fermentaci se používají přirozené kvasinky, které se nachází na hroznech a ve vinařstvích. Poté co je přidán oxid siřičitý, aby odstranil bakterie, začnou kvasinky měnit cukry obsažené ve šťávě na alkohol. Během tohoto kroku některé kvasinky zemřou a ty odolnější pokračují v procesu, který trvá 2–6 dnů. Potom přijde na řadu fortifikace a zrání. Fortifikací se rozumí zastavení kvasného procesu přidáním vinného destilátu. V případě madeiry Justino’s se jedná o 96% alkohol. Pokud fortifikujeme brzy, bude Madeira sladší, protože nebudou ještě všechny cukry přeměněné v procesu kvašení na alkohol. Naopak čím později k tomuto kroku přistoupíme, tím bude madeira sušší. Svůj unikátní charakter získává madeirské víno díky dlouhé oxidaci během zrání, vysoké úrovni alkoholu a přírodní kyselosti. Tyto vlastnosti z něj dělají víno velmi dlouhé životnosti. Na rozdíl od portských vín můžete mít láhev madeiry otevřenou i po velice dlouhou dobu, aniž by to její obsah znehodnotilo.

Hlavní parametry

Značka	Justinos
Druh	dezertní víno z portugalského ostrova Madeira
Barva	bílá
Odrůda	Malvasia
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Původ	unikátní vice na ostrově Madeira, Portugalsko
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Zrání	10 roků, 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	likérové víno
Složení	odrůdové víno révové s přídavkem pravé brandy - Acquardente, cukr
Výrobce	Justinos Madeira Wines, Parque Industrial Da Cancela, Caniço, 9125-042 Santa Cruz, Portugalsko