

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

» Víno » Dezertní víno » Madeira



EAN

5601889009136

Kód produktu

MAD00010

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

Toto víno je vyráběno ze vzácné odrůdy bílých hroznů, která se jmenuje Sercial. Na ostrově představuje jeho sklizeň pouze 10% z celkového výnosu. Jedná se o suchou madeiru. Ideální teplota pro servírování je 13 - 16 °C.

Sercial 10y je vynikající Madeira z pečlivě vybraných hroznů, která zraje minimálně deset let v dubových sudech. Ručně sbírané hrozny jsou odstopkované, rozdrčené a lisované, fermentace probíhá 8-10 dnů v nerezových tancích při kontrolované teplotě. Následně je zastavena přidáním neutrálního hroznového destilátu (96 %), čímž se zachovává požadovaná sladkost. Víno zraje v amerických a francouzských dubových sudech systémem „Canteiro“. Má atraktivní zlatou barvu, jemnou a komplexní vůni sušeného ovoce, kulatou chuť s křupavým závěrem, nádechem ořechovosti a přetrvávající jemností.

Sercial (nebo také Cercial) je tradiční portugalská bílá odrůda vinné révy, která je klíčovou složkou především při výrobě slavného fortifikovaného vína Madeira. Vyznačuje se vysokou kyselinkou a lehkou strukturou, což jí dává velký potenciál pro dlouhodobé zrání.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Justinos „ Sercial ” 10-ti letá jednodrůdová 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. Fortifikaci 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
Původ	unikátní více na ostrově Madeira, Portugalsko
Barva	bílá
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Odrůda	Sercial
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Zrání	10 roků, v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	19,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno likérové
Složení	odrůdové víno révové s přísadkou pravé brandy - Acquadente, cukr
Výrobce	Justinos Madeira Wines, Parque Industrial Da Cancela, Caniço, 9125-042 Santa Cruz, 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.