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

» Víno » Dezertní víno » Madeira

EAN	5601889009150
Kód produktu	MAD00040

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

Madeira VERDELHO je elegantní madeirské likérové víno z Portugalska, plné charakteru, které působivě odráží klasický styl tradičního ostrova Madeira. Toto vysoce kvalitní madeirské DOP, vyrobené renomovaným domem Justino Henriques, se vyznačuje vyvážeností, svěžestí a aromatickou hloubkou. Tento styl, vyrobený ze 100% hroznů Verdelho, je jedním z polosuchých zástupců madeirských vín a zaujme svou strukturou, komplexností a elegantní chutí.

Hrozny pocházejí z vinic starých přibližně 20 až 25 let, které rostou na hlinitých a jílovitých půdách sopečného původu v nadmořské výšce kolem 700 metrů. Po pečlivé sklizni a výběru probíhá teplotně kontrolovaná fermentace v nerezových tancích. Toto madeirské Verdelho poté zraje přibližně deset let v použitých dřevěných sudech, což umožňuje rozvoj jeho charakteristické komplexnosti. Finální cuvée se vyrábí z několika samostatně vinifikovaných vín, z nichž každé zraje nejméně deset let v dřevěných sudech. S obsahem 19 % obj. je toto madeirské likérové víno harmonické, vyvážené a všestranné.

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

Justinos „ Verdelho ” 10-ti letá jednoodrůdová 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
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Původ	unikátní vice na ostrově Madeira, Portugalsko
Barva	bílá
Klasifikace původu	D.O. & Denominazión de Origien
Odrůda	tradiční madeirská odrůda & Verdelho
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 & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	víno likérové
Složení	odrůdové víno révové s přídavkem pravé brandy - Acquardente, 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.