

Pálava 2018 slámové víno vinařství U Kapličky 0.20 l

» Víno » Tiché víno » Morava



Kód produktu

KA000579

Dostává se Vám do rukou vzácné víno odrůdy Pálava vyrobené z hroznů, které tři měsíce vysychaly na rošttech se slámou.

Stoprocentně zdravý hrozen a šetrný přístup výroby daly vzniknout výjimečnému vínu, které má přitažlivou slámově žlutou barvu a výraznou olejovitou konzistenci. Vůně je příjemně nazrálá, čistá a vévodí jí tóny medové plástve. Dominantní medový charakter vína je doplněn chutí čerstvého hroznu. Slámově žlutá barva se zlatavými odlesky, ve vůni překvapivá svěžest s tóny sušeného ovoce a orientálního koření. V příjemně šťavnaté chuti se snoubí kandovaná broskev se zázvorem.

Vyjímečnost tohoto vína je dána náročností výrobní technologie. Předem vybrané hrozny se pokládají do bedýnek se slámou, kde dochází k jejich vysoušení, minimálně po dobu 3 měsíců. Víno s intenzivní sladkou vůní sušeného ovoce, v chuti mohutná chuť po medu. To vše je umocněno zlatavou barvou s karamelovými tóny. Víno je vhodné k velmi sladkým dezertům.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Pálava 2018 slámové víno vinařství U Kapličky 0.20 I

» Víno » Tiché víno » Morava

Popis

Analytické hodnoty : Alkohol 7,5 % Bezucukrný extrakt 55,1 g/l Obsah kyselin 7,4 g/l Zbytkový cukr 180,2 g/l Šarže 108/25 Vinařství U Kapličky je rodinnou firmou a bylo založeno v roce 2005. Zaměřujeme se na výrobu přívlastkových vín z hroznů, které pěstujeme ve vlastních vinicích. Dáváme si záležet na kvalitě a na každém kroku výroby se podílí členové rodiny. Je to pro nás věc rodinné cti, pověsti a vášně. Vinařství založil a vybudoval Rostislav Žďárský. Celý areál spojuje vinohrady, zpracovatelské kapacity, restauraci, vinotéku, reprezentační a degustační prostory a zázemí pro pořádání nejrůznějších akcí včetně komfortního penzionu. Pan Žďárský je duší podniku a bijícím srdcem celé firmy. Právě z jeho hlavy pochází vše od základní koncepce, až po nejmenší detaily. Podepsal se na exteriéru vinařství, sklepech o celkové délce 360 m a rotundě. Jeho rukopis je znát také na samotné výzdobě, například na dveřním kování, svícnech, designu originálních lahví a mnohém dalším. První vinobraní proběhlo ve Vinařství U Kapličky v roce 2006. Původním záměrem bylo vybudovat malé vinařství, firma však neustále rostla až do nynější kapacity 500 000 lahví ročně a s necelými sty hektary vlastních vinohradů v tratích U Kapličky, Plochovy, Kalvárie, Novomlýnský svah, Nová hora a Růžový vrch. Sklepmistrem firmy je Dalibor Babáček, po kterém je pojmenována i nejvyšší řada vín Dalibor. Jeho rukopis je pro změnu čitelný v kvalitních vínech, které naše vinařství produkuje. Každé víno projde jeho rukama a za každým si pevně stojí, protože jim věnoval čas a péči při jejich vzniku. Tato péče a důslednost se úměrně odráží ve vyladěné a vyzrálé chuti každého našeho vína.

Hlavní parametry

Značka	U Kapličky
Druh	moravské víno
Detail	přírodně sladké víno & Vin Doux Naturel
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Původ	Česká republika, Morava, Velkopavlovicko
Barva	bílá
Ročník	2025
Oblast & obec	Zaječí
Odrůda	Pálava
Přívlastek	Slámové_víno
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Výroba	Appassimento & lisování částečně vysušených hroznů
Zrání	v nerezových nádobách
Objem	375 ml
Alkohol ABV	7,50 %
Balení	holá lahev, poloviční lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Vinařství U Kapličky, Vinařská 484, 691 05 Zaječí, Česká republika
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.