

Conde de los Andes blanco 0.75l

» Vína




MURIEL

Kód produktu

SP005005

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů hlav velmi staré vinné révy 100% Viura vypěstovaných na velmi starých vinicích španělské vinařské oblasti Rioja Alta - suché

Přesný výběr hroznů na vinici a jemné zrání ve francouzských dubových sudech nám umožňuje přinést eleganci bílé odrůdy Viura v celé její kráse. Výsledkem je víno s velkou rovnováhou, přítomností a odlišností, které se vyznačuje hlubokým gastronomickým rozměrem.

Dostupnost na hlavním skladě:

3,00 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Conde de los Andes blanco 0.75l

» Vína

Popis

Vinařství, založené v roce 1926 José Murúou Villaverdem, dnes těží ze zkušeností a vize svých současných manažerů, Juliána Murúy a jeho syna Javiera Murúy. V Bodegas Muriel definuje charakter rovnováha mezi minulostí a budoucností, která propojuje jeho původ a historii s pocitem přítomného okamžiku. Elciego je rodištěm moderního riojského vína. Město Elciego, hrdé na svou vinařskou tradici, je jedním z nejznámějších a nejoceňovanějších center v oblasti Rioja Alavesa. Za pevnými zdmi panských sídel se jeho vinařské poslání projevilo po staletí moudrosti. S jílovito-vápenitými půdami a středomořskou vegetací jsou vinice obklopující Elciego obrazem Rioja Alavesa v měřítku. Jedinečná krajina na světě. Půda, dokonalá rovnováha pro rostlinu. Tajemství kvality a expresivní schopnosti našich vín spočívá v chudé, vyvážené půdě, která je pro vinnou révu mimořádně vhodná. Půda je jílovitá a křídová s charakteristickou světle hnědou barvou na povrchu. Vinná réva zapadá svými kořeny do hloubky téměř dvou metrů a nachází tak správnou vlhkost a hmotu pro optimální vývoj. Vinice, svět zasvěcený vinné révě. Mírné svahy, tvořené tisíci terasami a malými roklemi, byly domovem generací zemědělců, kteří tuto krajinu pečlivě obdělávali, staletí za stoletím. Podél řad vinic lze číst pečlivé vinařství, které se stará o rostlinu a vytahuje z ní poselství plné expresivity. Klima, šťastná země pod sluncem. V oblasti Rioja Alavesa nacházejí vinné révy mimořádně vyvážené klima. Z východu, směrem nahoru po údolí řeky Ebro, získávají středomořskou esenci; ze západu je cítit suchý a zdravý kontinentální nádech; a ze severu se jen slabý atlantský akcent dokáže dostat přes bariéru pohoří Sierra de Cantabria, které chrání tyto vinice před chladem a vlhkostí blízkého oceánu. Bodegas Muriel je jedním z vinařství, která tvoří Muriel Wines, rodinný podnik se silným poutem na místo svého původu, Elciego (Rioja Alavesa). Dnes je Muriel Wines jednou z hlavních španělských vinařských skupin se zvláštním významem na zahraničních trzích, kde působí ve více než 50 zemích. Skupinu tvoří osm vinařství: pět v zóně kvalifikovaného označení původu vína v Riojě (Muriel, Viña Eguía, Luis Alegre, Bodegas Ollauri-Conde de los Andes a Marqués de Elciego); jedno v zóně s označením původu Rías Baixas (Pazo Cilleriro), jedno v zóně s označením původu Ribera del Duero (Valdecuriel) a jedno z posledních odrůdových vín v zemi (Real Compañía de Vinos). „Žijeme jednou nohou ve vinici a druhou ve zbytku světa. Do té míry, do jaké dochází ke změnám v přípravě, znalostech a ochutnávání vína, jsme se dokázali přizpůsobit, aniž bychom ztratili svou podstatu.“

Hlavní parametry

Značka	Conde de los Andes
Druh	vína ze španělské vinařské oblasti Rioja
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepech & Archivní
Původ	Rioja, Španělsko
Barva	červená
Ročník	2013
Klasifikace původu	DOCa & Denominación de Origen Calificada
Odrůda	Viura
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	Odrůdové víno révové
Výrobce	Bodegas Muriel, Laguardia Road, 01340 Elciego, Álava, Španělsko
Alergeny skupina I.	Obiloviny obsahující lepek: 1a) pšenice (například špalda a khorasan), 1b) žito, 1c) ječmen, 1d) oves
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.