# Finca Antigua Cabernet Sauvignon Crianza 0.75l

» Vína



| | |
|---|---|
| Kód produktu | SP010400 |

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Cabernet Sauvignon vypěstovaných na vinicích španělské vinařské oblasti La Mancha - suché

Fermentace probíhá v nerezových tancích s kontrolovanou teplotou, macerace probíhá 12 dní. Zrání po dobu 6 měsíců v nových amerických sudech. Barva vína je temně červené barvy s čistými a třpytivými odlesky. Aroma je intenzivní, převážně s tóny zeleného čaje a rozmarýnu společně s kořením jako kmín a anýz. Zrání v sudech dodalo zároveň náznak vanilky a kouřový nádech. V chuti je dominantní začátek mírné kyselosti, která nepřebíjí alkoholové tóny. Kulaté víno se snadno rozeznatelným charakterem Cabernetu a dlouhým a příjemným koncem díky vyzrálým třísloninám. Hodí se ke kozím a ovčím sýrům, zároveň díky své kyselosti k tučným rybám a červeným masům.

| | |
|---|---|
| Dostupnost na hlavním skladě: | <5 ks |
| Dostupné množství u dodavatele: | Skladem |

# Finca Antigua Cabernet Sauvignon Crianza 0.75l



**Popis**

Finca Antigua se nachází v obci Los Hinojosos, na samotném jihozápadě provincie Cuenca (97 kilometrů od jejího centra) a jen kousek od provincie Toledo (138 kilometrů od jejího hlavního města). Stejná vzdálenost dělí toto malé městečko v kraji La Mancha i od Madridu (cesta trvá méně než hodinu a půl), díky čemuž je z hlavního města Španělska velmi dobře dostupné. Los Hinojosos je součástí „Cesty Dona Quijota“ a nelze ani vyloučit, že právě zde se nacházelo ono „místo v kraji La Mancha, jehož jméno...“ si Cervantes nechtěl vybavit. Krajině dominují větrné mlýny a zemědělská pole. Místo leží v těsné blízkosti obce El Toboso a dalších městeček, jako jsou Belmonte, Mota, Villamayor de Santiago či Quintanar de la Orden. Zdejší gastronomie je velmi typická pro tento region – ochutnat zde můžete například *gachas manchegas* (kaši z mouky), *ratatouille*, *cocido manchego* (vydatný masový a zeleninový pokrm), *migas* (smažené pečivo s přísadami), grilované jehněčí, masové dušené směsi, sladké kaše nebo koblihy. Historie obce Los Hinojosos skrývá jednu zajímavost. V roce 1241 biskup z Cuency, Don Gonzalo, na příkaz kastilského krále Ferdinanda III. vymezil hranici mezi správními celky (tzv. radami) Alarcón a Uclés. Protože tato hranice procházela přímo obcí El Hinojoso, rozdělila ji na dvě části: jedna připadla pod správu Alarcónu a druhá pod správu Uclésu, který spadal pod vojenský řád svatého Jakuba (Řád svatého Jakuba ze Santiaga). Toto rozhodnutí vedlo ke vzniku dvou samostatných obcí – El Hinojoso del Marquesado a El Hinojoso de la Orden –, které od sebe oddělovala ulice široká zhruba dvanáct metrů. Dnes tvoří jedinou obec s jedním společným obecním úřadem; jde o výsledek opětovného spojení dvou sídel, která byla kdysi svévolně rozdělena tehdejšími feudálními pány. Skupinu Familia Martínez Bujanda tvoří pět vinařství: Finca Valpiedra (DOCa Rioja), Finca Antigua (DO La Mancha), Finca Montepedroso (DO Rueda), Viña Bujanda (DOCa Rioja) a Cosecheros y Criadores (Vinos de la Tierra de Castilla). Všechna spojuje společný jmenovatel: výroba vín z vlastních vinic, přičemž každé z nich těží z rozmanitosti a bohatství zcela odlišných pěstitelských oblastí. Joaquín Martínez Bujanda založil původní vinařství v Oyónu (provincie Álava) v roce 1889. Již tehdy měl jasnou vizi: vyrábět vína z vlastních vinic. Tento přístup byl v té době v oblasti Rioja v přímém rozporu s tehdejším obecným trendem, který byl ovlivněn katastrofou způsobenou révokazem (fyloxérou) ve francouzském Bordeaux. Rozšiřování rodinného podniku začalo v roce 1951 založením vinařství Cosecheros y Criadores v oblasti La Rioja. Toto vinařství bylo od počátku koncipováno pro export; dnes vyváží 60 % své produkce do zahraničí pod označením Vinos de la Tierra de Castilla. Cosecheros y Criadores představuje ryzí inovaci – od rozmanitosti svých vín až po způsob jejich balení. Právě prostřednictvím tohoto vinařství se skupina Familia Martínez Bujanda vždy dokázala přizpůsobit potřebám a požadavkům trhu. V 90. letech minulého století se sourozenci Carlos a Pilar – bohatí o zkušenosti z dlouholeté spolupráce se svým otcem – rozhodli realizovat nový projekt. Ten vycházel z filozofie, která je pro Familia Martínez Bujanda klíčovým mottem: výroba tzv. „Vinos de Finca“ (vín pocházejících z konkrétní vlastní usedlosti či vinice). V roce 1997 zahájili výstavbu vinařství Finca Valpiedra. To je citlivě zasazeno do výjimečné krajiny v jednom z velkých meandrů řeky Ebro, na hranici mezi obcemi Fuenmayor a Cenicero. O pouhé dva roky později se Carlos a Pilar zamilovali do úchvatné a neopakovatelné vinice v jedné z nejdrsnějších pěstitelských oblastí země, kde od roku 2003 sídlí vinařství Finca Antigua. V roce 2009 se tato vinařská rodina rozhodla začít lahvovat veškerou produkci ze svých zbývajících vinic v oblasti Rioja a uvedla do provozu vinařství Viña Bujanda. V roce 2008, s nákupem 25 hektarů vinic odrůdy Verdejo a výstavbou vinařství Finca Montepedroso (otevřeného v roce 2012), se rodina Martínez Bujanda pustila do výroby bílých vín, která nesou osobitý charakter jedinečného terroiru v srdci oblasti Rueda (DO).

**Hlavní parametry**

| | |
|---|---|
| Značka | Finca Antigua |
| Detail | snížení ceny & výprodej |
| Barva | červená |
| Odrůda | Cabernet Sauvignon |
| Charakter | suché & cukr do 4 g/l ( podmíněně až 9 g/l ) |
| Původ | Castilla la Mancha, Španělsko |
| Ročník | 2013 |
| Zrání | Barrique, v dubových sudech |
| Produkce | víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní |
| Balení | holá lahev |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 14,00 % |

**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 | víno |
| Složení | odrůdové víno révové |
| EU & výrobce | Familia Martínez Bujanda, Logroño Errepidea 13, 01320 Oyón-Oion, Araba, Španělsko |