Moravíno Frankovka Barrique magnum 1.5l

EAN	8594011809988
Kód produktu	R533530

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Frankovka vypěstovaných na moravských vinicích vinařské podoblasti Mikulovské v obci Mikulov, terroir viniční trati Pod svatým kopečkem - suché

Bariková vína - jsou vína, která kvasí nebo vyzrávají v dubových sudech (fr. barrique), přičemž dochází k vyluhování látek dřeva a k vyzrávání vína. Víno má svoji specifickou vůni a chuť podle výběru dubového dřeva, ze kterého byl sud vyroben (vanilka, dýmové, kouřové, kořenné). Na výrobu barikových sudů se používají vybrané odrůdy dubu a to jen z určitých oblastí. Sudy se vyrábějí o obsahu 225 litrů.

Analytické hodnoty:
Cukr: 1,0 g/l
Kyseliny: 5,0 g/l
Alkohol: 14,5% obj.

Tmavě červená barva. Vůně sladkého dřeva a vanilkového lusku. Plná kořenitá chuť se utváří zráním v barikových sudech.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Moravíno Frankovka Barrique magnum 1.5l

Popis

Vinařství se sídlem ve Valticích, v hlavním městě vína, hospodaří na 33 ha vlastních vinic. Bílá vína jsou jemně aromatická s vůní květin, doplněná medolipových akcenten, který je dotvářen zráním vín v dubových sudech. Červená vína se vyznačují vůní po lesním ovoci a džemu. Vybrané partie vín zrají v barikových sudech. Sortiment doplňují vína Grand cuvée bílé a Grand cuvée červené, které výběrem vhodných odrůd a typu vín vytváří zajímavé kompozice a předčí svou komplexností i vína odrůdová. Vinice se nacházejí ve Valticích v biosférické rezervaci - Dolní Morava. Viniční tratě Kačisdorfské pole, Pod Reistnou, Knížecí vyhlídka, Sacny a Hintertály, dávají do vínku nezaměnitelnou bohatost vůní, chutí a harmonie. V důsledku rovného a trvale udržitelného využívání přírodních zdrojů a zlepšení vztahů mezi člověkem a přírodou, firma hospodaří s využitím biologické ochrany ve vinicích. Vinařství bylo iniciátorem založení spolku VOC Valtice. Charakter terroiru je jednou stranou mince. Tou druhou je přístup pracovníků Moravína při zacházení se surovinami - snaha o co nejlepší práci ve vinici od řezu až po sklizni, s následným šetrným zpracováním a špičkovou technologií. Zkrátka nepoškodit při zpracování, co vzniklo na vinici. Moderní technologie jsou maximálně šetrné s minimálními zásahy při zpracování hroznů, což umožňuje získat bílých, červených i růžových vín s osobitým charakterem a stylem. Konečná harmonie vín je dosažena zráním nejprve v nerezových tancích a následně v sudech předních výrobců. Doba zrání je vždy 12- 24 měsíců.

Hlavní parametry

Značka	Moravíno Valtice
Druh	moravské víno
Původ	Česká republika, Mikulovsko, Morava
Barva	červená
Ročník	2018
Oblast & obec	Mikulov
Odrůda	Frankovka
Přívlastek	pozdní sběr
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	Barrique, v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,50 %
Balení	dárkové, holá lahev, Magnum, Extra size

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Moravíno s.r.o. Mikulovská 176 691 42 Valtice, 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.