Arte Vini Sauvignon blanc Šaldorfský Kravák 0.75l

» Vína



EAN	8594068920353
Kód produktu	N310232

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Sauvignon blanc vypěstovaných na vinicích moravské vinařské oblasti Morava - podoblasti Znojemské ve vinařské obci Nový Šaldorf - Kraví hora - suché

Projekt zájmového sdružení vinařů Šaldorfské sklepy, kteří se rozhodli spojit své síly ve společném projektu při výrobě a propagování unikátních suchých bílých vín z odrůdy Sauvignon. Všechna vína od stávajících 20 členů jsou hodnocena odbornou komisí a každoročně se vybere několik vzorků, které splňují stanovená náročná kriteria.

Arte Vini je jedním ze zakládajících členů sdružení a současně jediným, jehož nominovaná vína vždy prošla komisí a získala tak ve všech ročnících možnost použít prestižní etiketu Šaldorfský Kravák pro svůj nejlepší Sauvignon Blanc.

Analytické hodnoty:
zbyt.cukr: 6,5 g/l
kys.: 7,4 g/l
alk. 12.5%

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Arte Vini Sauvignon blanc Šaldorfský Kravák 0.75l

Popis

Ochutnejte vína jedné odrůdy, jednoho ročníku, z jednoho kopce, avšak od různých vinařů, kteří se dokázali dohodnout na společné filosofii, technologii, láhvi, etiketě a marketingu. 100% Sauvignon z Kraví hory, historické polohy na posledních výběžcích Českého masivu. Hrozny jsou kvašeny přírodními kvasinkami z vinice. Kravák je tak víno divoké a osobité, bez příkras, prezentující terroir a krásu odrůdy Sauvignon. Zároveň víno oplývá finesou a elegancí. Základní podmínky pro Šaldorfský Kravák (schváleno spolkem Šaldorfské sklepy): Hrozny pouze odrůdy Sauvignon. Hrozny pouze z viniční trati Kraví hora u Znojma. Omezená produkce – jeden keř = jeden litr vína. Víno vyrobeno v areálu Modrých sklepů (lisování, kvašení, zrání). Minimální cukernatost hroznů: 21°NM – ověřeno důvěrníkem SZPI (ve vyjímečných ročnících - např. 2014 - po schválení minimální cukernatost 19°NM). Zatřídění u SZPI jako jakostní víno s přívlastkem. Maximální zbytkový cukr 9 g/l. Doba naležení rmutu: 8-72 hodin. Bez použití enzymů a kvasinek – přirozené kvašení. Jednotná přední etiketa, jednotná burgundská láhev, jednotná záklopka (povolen šroubový uzávěr). Uvedení na trh vždy v září následujícího roku.

Hlavní parametry

Značka	Arte Vini
Druh	moravské víno
Detail	snížení ceny & výprodej
Barva	bílá
Odrůda	Sauvignon blanc
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	moravské zemské víno
Původ	Česká republika, Morava, Znojemsko
Ročník	2016
Zrání	v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	12,00 %

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	Arte Vini, Nový Šaldorf 29S 671 81 Nový Šaldorf, Česká republika