Dominio de Eguren Protocolo Organic Sierra Cantabria 0.75l



DOMINIO DE EGUREN

Kód produktu	SP002107

Červené tiché organické víno vyrobené z hroznů vinné révy 100% Tempranillo vypěstovaných na vinicích španělské vinařské oblasti Castilla - suché

Jedná se o víno velkého ducha a hloubky při současném zachování velkého kouzla a jemnosti. Spousta pikantních červených bobulí ve vůní tak typické pro danou odrůdu středně plné s dobrou rovnováhou třísloviny a kyselinky dokončovací s tóny vanilky a malin náznaky dubu. Toto víno nabízí výjimečnou hodnotu.

Sierra Cantabria se nachází v nejvýše položebné podoblasti Riojy - Rioja Alavesa a nese název pohoří, které Rioju protíná. Díky velkým rozdílům nočních a denních teplot rodí zdejší vinohrady hrozny vysoce aromatického charakteru a ovocitosti, předpoklad pro výrobu skvělých vín oblasti Rioja.

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

Dominio de Eguren Protocolo Organic Sierra Cantabria 0.75l

Popis

Projekt Dominio de Eguren vznikl s cílem objevovat a vyjadřovat rozmanitost významných španělských vinařských oblastí. Spojuje v sobě rozličné krajiny, klimatické podmínky i tradice, a to na základě společné filozofie, která staví na úctě k původu a autenticitě. Představuje otevřený přístup k vínu, jenž zahrnuje bohatství rozmanitých území a jejich osobitých projevů, a zároveň zůstává pevně ukotven v hlubokém respektu k identitě, místu a původu. Tento přístup našel své uplatnění a uznání především na mezinárodních trzích, kde charakter a jedinečnost každé vinařské oblasti neustále rezonují. Většina vinic pro projekt Dominio de Eguren je v Manchuele pronajata na základě dlouhodobých smluv. Eguren kontroluje a co nejvíce snižuje výnosy na těchto trelážovaných vinicích osázených ve vápenito-jílovitých půdách, aby produkoval vysoce kvalitní vína. Významné procento produkce pochází také z jejich mladých vinic v Rioji a Toro, osázených starými klony masového výběru Tempranillo a Tinta de Toro, než jsou révy považovány za dostatečně staré pro použití pro lahvová vína. Při výrobně se klade maximální důraz na čistotu odrůdového charakteru. Hrozny nejprve procházejí 48hodinovou studenou macerací pro získání svěží ovocné vůně a barvy, po níž následuje řízená fermentace na vlastních kvasinkách. Víno následně zraje přibližně 6 měsíců v sudech z francouzského a amerického dubu. Výsledkem je dokonale vyvážené, bohaté a přístupné červené víno, které v sobě kombinuje sílu španělského slunce s elegancí tradičního zpracování. Zajímavost o značce Název vína „Códice“ (španělsky kodex či rukopis) odkazuje na starodávné rodinné receptury a vinařské znalosti předávané z generace na generaci. Rodina Eguren u vína Códice uplatňuje stejně přísné kvalitativní standardy jako u svých nejdražších lahví – jakékoliv víno ze známějších apelací Rioja nebo Toro, které neprojde finálním přísným výběrem pro nejvyšší řady, rodina raději deklasuje právě do této cuvée řady Códice, čímž zajišťuje jeho mimořádně vysokou úroveň za dostupnou cenu.

Hlavní parametry

Značka	Dominio de Eguren
Barva	červená
Odrůda	Tempranillo
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Castilla la Mancha, Španělsko
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	13,50 %

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