Gaja Ca'Marcanda Bolgheri 0.75l

» Vína



GAJA

Kód produktu	I0301732

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy 80% Cabernet Sauvignon a 20% Cabernet Franc doplněné malé množství Merlot a Petit Verdot vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko, Bolgheri - suché

Camarcanda je ikonické červené víno statku Ca’ Marcanda (rodina Gaja) z pobřežního Bolgheri – místa, kde se bordeauxské odrůdy setkávají se středomořskou energií a precizní elegancí. Působí vyváženě a mimořádně soustředěně: plný, vrstevnatý, ale stále uhlazený a přesný.

Hrozny pocházejí výhradně z vinic v rámci Bolgheri DOP. Zmíněné světlé půdy bohaté na jíl a vápenec pomáhají udržet strukturu, šťavnatost a „minerální“ napětí i v teplejších ročnících, což dává vínu klid a dlouhověkost.

Víno Camarcanda Bolgheri z toskánské vinařské oblasti Ca'Marcanda má ve sklenici hustou, fialově červenou barvu. Při víření sklenice se projeví vysoká hustota a plnost, která se potvrzuje výraznými vitrážemi na okraji sklenice. Víno odhaluje nádherně výrazné tóny černých třešní, ostružin, černého rybízu a švestek. Nechybí ani tóny vanilky, černého čaje a hořké čokolády. Víno je nádherně suché, není nikdy hrubé ani strohé, jak by jste od ikonického segmentu vín očekávali. Na patře se vyznačuje neuvěřitelně hutnou strukturou. V závěru zaujme značnou délkou. Opět se v něm objevují tóny černých třešní a višní Morello.

Víno se ideálně podává při teplotě 15-18 °C k pečeným telecím játrům s jablky, cibulí a omáčkou z balzamikového octa, dušenému kuřeti na červeném víně nebo kuřeti s bulgurem a citronem a chilli.

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

Gaja Ca'Marcanda Bolgheri 0.75l

Popis

Ca' Marcanda je jedno z nejvybroušenějších a nejsmyslnějších vín, které jsem ochutnal z panství Ca' Marcanda rodiny Gaja. Krásně vrstvené a hedvábné na patře s výraznými aromatickými nuancemi, je super působivé. Cedr, tabák, drcené květiny a bylinky jsou některé z mnoha tónů, které se otevírají v tomto nepopiratelně přitažlivém víně střední hmotnosti. Gaja se nachází v Barbarescu v Piemontu v Itálii. Společnost byla založena v roce 1859 Giovannim Gajou s pouhými 2 hektary vinic v Barbarescu. Každá generace byla svědkem rozšíření, ačkoli Angelo Gaja, který převzal plný provoz v roce 1970, je často připisován za nejnovější úspěch vinařství. Měl na starosti dozor nad radikálními změnami ve vinicích a sklepích a zavedení slavných parcelních vín z Barbaresca, jako jsou Sori San Lorenzo nebo Costa Russi. Rozšíření Gaja za hranice Barbaresca začalo v roce 1988 akvizicí vinice Sperss v sousední apelaci Barolo. V roce 1994 Gaja převzal 27 hektarové vinařství Pieve Santa Restituta v Montalcinu, následované 118 hektarovým Ca' Marcanda v Bolgheri v Toskánsku. Gaja je proslulá tím, že modernizovala Piemont zavedením mezinárodních odrůd a běžnějších vinařských praktik z Bordeaux nebo Kalifornie. Vinařství vzbudilo velkou pozornost, když začalo míchat malé množství odrůdy Barbera ve všech svých vínech (kromě Barbaresca a Barola), čímž je zařadilo do klasifikace Langhe DOC. Těžko si lze představit větší vinařský pojem z Itálie než jméno Gaja. Proslavené vinařství založil Giovanni Gaja v roce 1859 a po čtyři generace zůstalo výhradně ve vlastnictví rodiny. Historicky sahají jeho kořeny vinařství do 19 století, kdy jeho dědeček začínal v rodném Piemonte. Pan Gaja je znám svou tvrdou prací, za kterou je odměňován už 40 let, jako nejlepší a nejvíce prospěšný vinař. Nejvíce se proslavil v rodném Piemonte na vinicích v okolí měst Barbaresco a La Morra. Zároveň se pomalinku rozšířil do regionu Toskánska, kde vlastní vinice v okolí města Montalcino a Castagneto Carducci. V těchto dvou sklepích vznikají úžasná Brunella di Montalcino a famózní Super Toskánská vína. Angelo Gaja je považován za jednoho z nejlepších italských vinařů díky své průkopnické vizi a naprostému odhodlání. V roce 1970 převzal vedení rodinného vinařství, jehož historie sahá až do roku 1859. Angelo se pustil do výroby špičkových vín z místního úchvatného terroir, která by mohla konkurovat těm nejlepším vínům z Burgundska a Bordeaux. Aby dosáhl své vize, přesadil Angelo většinu vinic a zavedl moderní vinařské techniky, jako jsou například nerezové tanky s řízenou teplotou. K překvapení ostatních místních vinařů také zavedl malé dubové sudy na zrání namísto velkých sudů z kaštanového dřeva, které se v Toskánsku tradičně používají.
Ca'Marcanda je prestižní toskánské vinařství z Bolgheri, které v roce 1994 založil věhlasný Angelo Gaja. Produkuje špičková "Super Tuscan" vína, z nichž vlajkovou lodí je cuvée Camarcanda (převážně Cabernet Sauvignon a Cabernet Franc). Vína jsou známá pro svou sílu, eleganci, komplexní vůni a dlouhé zrání. V současnosti je majitelem Angelo Gaja, vlastnící 250 akrů vinic v piemontských regionech Barbaresco a Barolo a dnes také v Toskánsku. Angelo vystudoval francouzskou vinařskou školu a byl prvním vinařem, který začal v Piemontu experimentovat s „barikovými" sudy. Od začátku se soustředil na co nejvyšší kvalitu svých vín, díky čemuž se značka Gaja stala synonymem luxusu a prestiže.

Hlavní parametry

Značka	Ca´Marcanda
Druh	toskánská vína neomezená tradičními limity & Supertuscan
Detail	Ikonické víno
Barva	červená
Odrůda	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Toskánsko
Ročník	2017
Zrání	Barrique, v dubových sudech, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
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
Výrobce	Gaja Winery, Via Torino 5, 12050 Barbaresco (CN), Itálie