Gaja Ca'Marcanda Promis 0.75l

» Vína



GAJA

Kód produktu	I0301704

Rubínová barva s výraznějším meniskem a velmi dobrou viskozitou. Vůně je čistá, intenzivnější s bohatou škálou sladkého koření. Příjemné víno s elegancí Sangiovese, plností Merlotu a jemností Syrahu. Výrazná středně plná chuť s nádechem černého rybízu, černých třešní, bylin a čokolády. Delší sametově hřejivý závěr. Soulad mezi dobrou kyselostí a pevnými taniny poskytuje vynikající potenciál stárnutí. Promis, zkratka latinského slova promissio představuje opravdu další skvělé víno Angela Gajy a jeho týmu v Bolgheri. Chuť vína připomíná zralé ovoce, kůži, koření a grilované bylinky.
Odrůdy: Merlot 55%, Syrah 35% a Sangiovese 10%Skvělá kombinace s: těstoviny, pečené maso, grilované ryby s vinnými omáčkami, pikantní exotické maso, grilované telecí, hovězí svíčková, pečené krevety a pizza.

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

Gaja Ca'Marcanda Promis 0.75l

Popis

V roce 1970 převzal vedení rodinného vinařství založeného již v roce 1859 slavný italský vinař Angelo Gaja. Hrdý na vinařskou minulost své rodiny a odhodlaný vést vinařství do budoucnosti, Angelo s sebou přinesl vášnivé odhodlání vyrábět vína špičkové kvality, která se stanou vzorovými příklady ušlechtilé odrůdy Nebbiolo. Jeho průkopnickou vizí bylo vytvořit italská vína, která by se mohla vyrovnat nejlepším vínům vyráběným v Burgundsku a Bordeaux. Angelo začal své ambiciózní plány tím, že znovu vysadil velkou část rodinných vinic a investoval do nerezových nádrží s regulací teploty, které mu umožnily pečlivě kontrolovat proces výroby vína. Na místní úrovni také vyvolal kontroverzi tím, že po vzoru špičkových vinařů z Bordeaux a Kalifornie začal k zrání svých vín používat malé dubové sudy. V té době většina místních výrobců stále používala obrovské sudy z kaštanového dřeva zvané botti. Promis je skvělým příkladem Angelova průkopnického přístupu, protože se vyrábí z ovoce pocházejícího z Bolgheri nedaleko toskánského pobřeží v "super toskánském" stylu s použitím mezinárodních odrůd. Směs je složena především z Merlotu spolu s menším podílem Syrahu a Sangiovese, kterým se daří v místní terre brune neboli tmavé půdě a v horkých letních dnech ochlazovaných mořským vánkem. Výsledkem je bohaté, smyslné červené víno, které překypuje tmavými bobulemi a švestkami a jemnými kořeněnými tóny z 12 měsíců zrání v dubových sudech. 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. 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
Barva	červená
Odrůda	Merlot, typická toskánská odrůda & Sangiovese, Syrah
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Toskánsko
Ročník	2016
Zrání	Barrique, v dubových sudech
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