

Henriques & Henriques madeira 15y Verdelho

20%0.75l

» Vína



Kód produktu

L0055661

Bílé fortifikované víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Verdelho vypěstovaných na vinicích portugalské vinařské oblasti ostrova Madeira - polosuché

Madeirské, jedinečné fortifikované víno stejně jako portské, polosuché (podle klasifikace Madeiry). Elegantní polosuchá madeira z bílé odrůdy Verdelho, která po 15 letech zrání nabízí vyvážený chuťový profil s tóny sušeného ovoce, ořechů a jemného kouře. Skvělá volba mezi suchým a sladkým stylem. Zraje v dubových sudech, nejméně 15 let tradiční metodou canteiro – tedy v dubových sudech vystavených teplu madeirského podnebí. Tento způsob zrání dodává vínu nejen jeho typický oxidativní charakter, ale i hloubku, eleganci a komplexitu.. Jedná se o takzvané nesmrtelné víno – může být otevřené velmi dlouho, aniž by došlo ke změně jeho kvality.

Výborné k čokoládovým dezertům, vysokoprocentní čokoládě, ořechům či zmrzlíně. Ideálně podávejte jako aperitiv.

Verdelho se pěstuje 400 – 600 m nad mořem. Je sladší než Sercial a má zlatohnědou barvu.

Madeira Verdelho má jantarově zlatavou barvu a intenzivní aroma sušeného ovoce, citrusové kůry, opečených mandlí a jemně kouřového podtónu. Na patře je polosuché, s krásně vyváženou kyselinkou, která podporuje svěžest, a s hřejivým, dlouhým závěrem, v němž se objevují tóny medu, koření a ořechů. Díky své struktuře a harmonii se skvěle hodí k uzeným rybám, sýrům s bílou plísní, studeným předkrmům i jako noblesní aperitiv. Podávejte lehce vychlazené, ideálně mezi 12–14 °C.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Henriques & Henriques madeira 15y Verdelho 20%0.75l

» Vína

Popis

Odrůda Verdelho (nezaměňovat s Verdejo) je bílá odrůda vinné révy pěstovaná po celém Portugalsku, ačkoli nejvíce spojovaná s ostrovem Madeira, a také dala jméno jednomu ze čtyř hlavních druhů madeirského vína. Na přelomu 20. století byla nejrozšířenější bílou odrůdou vinné révy na Madeiře. Tato odrůda tradičně patří k nejoblíbenějším odrůdám pěstovaným na malém ostrově Madeira od doby, kdy se zde v 15. století poprvé vysadila réva. Byla však těžce postižena morem révokazu a počet vinic se v průběhu století od té doby výrazně snížil. Od roku 1993 musí každé madeirské víno označené jako Verdelho obsahovat alespoň 85 procent hroznů, což dříve nebylo vyžadováno. Odrůda madeirského vína známá jako Verdelho se stylově nachází mezi odrůdami Sercial a Bual, je sušší než Bual, ale ne tak suchá jako Sercial. Odrůda je známá svou vysokou kyselostí po zrání, ale pokud se pije mladá, má obecně více ovocné chuti než ostatní Madeiry. Někteří producenti experimentují s výrobou stolního vína tím, že nechají hrozny před sklizní více dozrát a smíchají je s odrůdou Arnsburger, aby vyvážili přirozeně vysokou kyselost odrůdy Verdelho. Henriques & Henriques je v současné době největším nezávislým výrobcem a lodním přepravcem madeirských vín, který jako jediný zároveň vlastní vinohrady. Společnost se spoléhá na nejmodernější technické postupy, zároveň si však udržuje nerozbitnou rodinnou tradici, která v oblasti výroby nejjemnějších madeirských vín trvá již přes 500 let. Odrůdu Verdelho proslavily především portugalské ostrovy, Madeira a Azory, kde se používá jako základ do alkoholizovaných vín. Odtamtud se odrůda dostala až do Austrálie, kde se používá k výrobě bohatých a aromatických suchých bílých vín. Na Madeiře se z ní tradičně vyrábějí šťavnatá polosuchá (alkoholizovaná) madeirská vína. Vína odrůdy Verdelho - základ těchto vín má vysokou kyselost a může být výrazně aromatický. Předtím, než se na Madeiru koncem 19. století dostala mšička révokaz, byla odrůda Verdelho vysázena na dvou třetinách vinic celé Madeiry. Dnes z těchto vinohradů přežívá jenom velmi malá část nacházející se převážně na vyvýšeném severním pobřeží ostrova. Tato odrůda produkuje drobné žlutozelené bobule v malých a kompaktních hroznech.

Hlavní parametry

Značka	Henriques & Henriques
Druh	dezertní víno z portugalského ostrova Madeira
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Původ	unikátní více na ostrově Madeira, Portugalsko
Barva	bílá
Odrůda	tradiční madeirská odrůda & Verdelho
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Zrání	15 roků, v dubových sudech
Alkohol ABV	20,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno likérové
Složení	odrůdové víno révové s přídavkem pravé brandy - Acquadente, cukr
Výrobce	Henriques & Henriques Vinhos SA Avenida da Autonomia, 10 9300-138 Câmara de Lobos Madeira, Portugalsko
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.