

Henriques & Henriques madeira 5y Finest dry 19%0.75l

» Vína



EAN

5601196017121

Kód produktu

L0055620

Bílé fortifikované víno vyrobené z hroznů vinné révy směsi odrůd 85% Tinta Negra (známá také jako Tinta Negra Mole) a doplněnou o ušlechtilou odrůdu Verdelho vypěstovaných na vinicích portugalské vinařské oblasti ostrova Madeira - sladké

Madeirské, suché víno. Víno má jasnou zlatavou barvu. Ve vůni se objevují tóny ořechů, citrusových plodů a jemného toastu. Chuť je suchá, s náznaky medu a dobře vyváženou kyselinkou, což vytváří lehký a svěží dojem. Závěr je příjemně dlouhý a elegantní. Toto víno je ideální jako aperitiv. Skvěle se hodí k praženým oříškům, mandlím, paštikám, tvrdým sýrům a vysokoprocentní čokoládě. Doporučená teplota podávání je 6-10 °C.

Zraje v dubových sudech, nejméně 5 let. Jedná se o takzvané nesmrtelné víno – může být otevřené velmi dlouho, aniž by došlo ke změně jeho kvality. Ideálně podávejte jako aperitiv.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Henriques & Henriques madeira 5y Finest dry 19%0.75l

» Vína

Popis

Madeira je fortifikované víno, podobně jako Portské, a její charakter i chuť se odvíjejí od použitých odrůd. Historie sahá až do 16. století, kdy na ostrov připlouvaly lodě proslulé místním vínem. Hrozny se po sklizni tradičně lisovaly jednoduchým, avšak důmyslným způsobem – po rozdrčení se svázaly do pevného balíku, na něj se položila prkna a víno se lisovalo přímo. Henriques & Henriques byla založena na ostrově Madeira v roce 1850 João Joaquimem Henriquesem, čímž odstartovala bohatou historii a hluboké znalosti umění výroby madeirského vína. Stručně řečeno, Henriques & Henriques je měřítkem kvality madeirských vín již od roku 1850 a patří mezi nejznámější jména na portugalském ostrově. Byli prvními, kdo na ostrově postavil vinařství určené speciálně k výrobě madeirského vína, a jsou inovátory jak v oblasti vývoje produktů, tak designu. V současnosti je pod vedením hlavního blendéra Humberta Jardimá a je jediným výrobcem, který vlastní vinice na Madeiře dlouhodobě, což jim umožňuje kontrolovat každý aspekt výrobního procesu. Ohřátí ve speciálních „pecích“ estufas, jež následuje po procesu kvašení, je také dnes základním technologickým postupem, používaným při výrobě tohoto vína. Suší vína jsou dolihována před estufagem, sladší po něm. Typickým výrobním postupem je dodnes metoda estufas. Víno se po dobu šesti měsíců zahřívá na slunci pomocí horké vody v trubkách, poté dalších šest měsíců zraje při teplotě 40–50 °C a teprve poté se fortifikuje přidáním brandy. Díky tomuto procesu je Madeira jedinečně trvanlivá – správně uzavřená a skladovaná vydrží prakticky neomezeně dlouho. Výrobci se dokonce pyšní lahvemi starými více než 200 let s původním obsahem. Do této řady patří vína zrající 5 let, která mohou být lahvována s uvedením odrůdy, nebo bez něj. 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.

Hlavní parametry

Značka	Henriques & Henriques
Druh	dezertní víno z portugalského ostrova Madeira
Původ	unikátní více na ostrově Madeira, Portugalsko
Barva	bílá
Přívlastek	Dry
Zrání	5 let, v dubových sudech
Alkohol ABV	19,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno likérové
Složení	odrůdové víno révové s přídavkem pravé brandy - Acquardente, 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.