

# Šlechtitelka Cuvée liqueur likérové víno červené 0.50l

» Vína



Kód produktu

5738890

Červené fortifikované víno vyrobené z hroznů vinné révy různých odrůd vypěstovaných na moravských vinicích vinařské oblasti - sladké

Červené likérové víno velmi tmavou barvu černých višní s mahagonovým meniskem na skleničce. Ve vůni se spojuje sladká sušená švestka s griotkovou višní. Víšeň v čokoládě, pecka sušené švestky, hřebíček, skořice, borůvkový likér, to vše najdeme ve sladké a mohutné chuti

Cuvée je netradiční, osobitá, dezertní, fortifikovaná a intenzivně ovocná vína. Během fermentace bylo víno při 5% obj. alkoholu dolihováno na 16%. Díky tomu ve vínu zůstal vysoký přírodní zbytkový cukr.

Dostupnost na hlavním skladě:

Dostupné množství u dodavatele:

máme pro Vás připraveno

Skladem

# Šlechtitelka Cuvée liqueur likérové víno červené 0.50l

» Vína

### Popis

Na počátku existence Zemské révové školky založené v roce 1901 byla provedena výsadba vzorové a podnožové vinice. V prvních desetiletích svého působení se Šlechtitelská stanice vinařská ve Velkých Pavlovicích věnovala produkci zejména podnožového materiálu a také sazenic ušlechtilých odrůd roubovaných na americké podnože. Hlavní postavou byl Alois Václav Horňanský. Ve dvacátých letech však již byl použit dalekosáhlý plán soustavné šlechtitelské práce zahrnující přísnou negativní i pozitivní selekci zaručující množení odrůd s vysokou plodností. Vlastní činnost a rozmach šlechtění nastaly až v padesátých a šedesátých letech, kdy byla Šlechtitelská stanice Velké Pavlovice ustavena specializovanou stanicí pro metodické řízení obou úseků šlechtění révy. S novošlechtěním bylo započato v r. 1953, kdy byly zahájeny práce na křížení odrůd Tramín červený a Müller Thurgau, později známé odrůdy Pálava. Autorem odrůd je Ing. Josef Veverka. Další křížení, které bylo provedeno mezi odrůdami Neuburské a Ryzlink rýnský, později nazvaný kříženec Aurelius. Zapsán byl do Státní odrůdové knihy v roce 1983. Na novošlechtění se začalo dále pracovat v roce 1960. Autorem odrůd je Ing. Jaroslav Horák. Výchozím materiálem byly otec — Svatovavřínecké, matka Frankovka. Ve výnosu překonal novošlechtěmec vedený pod označením 16/76 rodiče. Nazván byl André a zapsán do Státní odrůdové knihy v roce 1980. Naše stanice je nositelem autorských práv na tuto odrůdu. Postupně je při křížení uskutečněno 297 různých kombinací rodičovských odrůd a bylo vypěstováno na 18 856 hybridních semenáčků, které byly dále zkoušeny. V roce 1973 se uskutečňuje šlechtiteli Janem Havlíkem, Ing. Františkem Zatloukalem a Ing. Ludvíkem Michlovským, křížením odrůd André (matka) a Irsai Oliver (otec). Později nazvaný kříženec Agni s pracovním označením AN x IO PE 11/47. V dalších letech se většinou udržují rozsáhlé klonové vinice téměř všech významných odrůd. Koncem 80.let se vyrábí na stanici až 1,2 mil hotových sazenic, které putují k výsadbám na Moravu i Slovensko. Zavádí se bezvirozní klony v kvalitě Elita. V roce 1990 byla Šlechtitelská stanice zařazena do prvního kola privatizace v rámci státního podniku Oseva Brno. Privatizační projekt dali: šlechtitel vinné révy Jan Havlík, vedoucí sklepního hospodářství Stanislav Bálik, Mgr. Alexander Tomeček a JUDr. Miroslav Hrabal. Privatizační projekt je schválen až v roce 1995. V dalších letech z důvodu nedostatku finančních prostředků pro další činnost a snížení objemu dotací od ministerstva zemědělství vedle situace, že v roce 2008 došlo k přeměně společnosti na akciovou společnost, která měla vyřešit špatnou ekonomickou situaci. Řešení nepřineslo rozšíření společnosti a v září 2009 bylo účastníků akcionářů šlechtitelská stanice prodána. Skupinu akcionářů tvořili tehdy JUDr. Miroslav Hrabal, Gagarin, Ing. Bernard, Ing. Sobota, Ing. Žďárský. Ani tento krok však nevedl ke stabilizaci a společnosti byla prodána. Od 1. října 2009 jsou majiteli šlechtitelské stanice vinařské manželé Jarmily a Vladimíra Poliakovi. S obnovou stanice započali současnou majitelé výstavbou nové výrobní haly, která byla dokončena v roce 2011. Její prostory jsou uspořádány tak, aby maximálně vyhovovaly procesu výroby a expedice vína. V první části jsou prostory na zpracování vína sklizeného ve vinici, v druhé části jsou tanky na odkalování a macerování, tzv. vinifikátory. Ve třetí části jsou tanky, ve kterých probíhá proces kvašení vína a ve čtvrté části jsou tanky, ve kterých probíhá zrání vína před lahvováním. Lahvovací linka je místem, kde víno opouští výrobu a po nalahvování se skládá již v expediční části haly. Expediční sklad je moderně vybavený a je již součástí obchodu, kde se vína opatřená etiketou již balí a připravují na expedici k zákazníkům. Cílem společnosti je dosahovat roční prodeje 500 000 lahví vína.

### Hlavní parametry

|             |                                                      |
|-------------|------------------------------------------------------|
| Značka      | Šlechtitelská stanice Velké Pavlovice                |
| Druh        | moravské víno                                        |
| Detail      | přírodní sladké víno & Vin Doux Naturel              |
| Barva       | červená                                              |
| Odrůda      | Agni, André                                          |
| Charakter   | sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l     |
| Přívlastek  | likérové & fortifikované víno                        |
| Původ       | Česká republika, Morava, Velkopavlovicko             |
| Zrání       | v dubových sudech                                    |
| Produkce    | víno vhodné k další archivaci ve sklepech & Archivní |
| Balení      | holá lahev                                           |
| Alkohol ABV | 18,00 %                                              |

### LMIV & Doplnkové parametry

|                     |                                                                                                                                                         |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zákonné zařazení    | likérové víno                                                                                                                                           |
| Složení             | odrůdové víno révové s přídavkem pravé brandy - Acquardente                                                                                             |
| 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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |
| Výrobce             | Šlechtitelská stanice vinařská Velké Pavlovice, a.s. Pod Břehy 565/54 691 06 Velké Pavlovice, ČR                                                        |