



Cabernet Sauvignon pozdní sběr 2014 Ilias

Charakter:

Minerální suché víno s příjemnou svěžejší kyselinou. Jeho projev je jemný, mírně navinulý se stopami ovoce, středně plnější. Ve vůni lze najít jemné stopy lesních plodů a černého rybízu. Perzistence má delší charakter, taniny jsou již zakulacené, příjemně pohladí v ústech, na patře se drží minerální charakter. Kvašení probíhalo v dřevěných sudech typu barrique, které nebyly nové. Následné školení probíhalo po dobu cca 8 -10 měsíců, kdy víno leží na sudech, než bylo nalahvováno.

Vinice:

Region: Česká republika – oblast Morava

Odrůdy: 100% Cabernet Sauvignon

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2019 - 2021

Analytické hodnoty:

Alkohol: 13%

Zbytkový cukr: 0,2 g/l

Kyselina: 5,7 g/l

Doporučení k pokrmům:

Perfektní v kombinaci s tmavými masy jako je hovězí, jehněčí, která jsou upravována delší dobu jako je např. pečení, dušení.

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 14 -16°C



Vše začalo jednoho osudového dne v roce 1996, kdy si Georgios Ilias v malebném Pavlově jako základnu pro své rybářské výpady vyhlédl polorozpadlou chalupu. Své první dva demižony vyrobil v roce 2000 u Radka Nepraše, který mu byl v jeho vinařských začátcích ochotným a trpělivým rádcem. Po nelehkých začátcích se pomalými krůčky začíná z tohoto vinařství stávat velmi uznávaný producent, který roku 2010 úspěšně prošel kontrolou certifikační autority a byl mu udělen certifikát bio. Vína ročníku 2011 tedy již ponese označení biovíno.