



Chardonnay pozdní sběr (sur-lie) 2016

Trpělka & Oulehla

Charakter:

Víno světle žluté barvy, svěžího minerálního charakteru. Ve vůni upoutají jemné medové tóny. V chuti suché, jemně ovocité se náznaky kvasnic. Příjemně překvapí vyšší kyselinka s pikantní a dlouhou dochutí. Svěží výraz dělá z tohoto vína ideálního společníka při letních večerech. Kvašení proběhlo v nerezových tancích s přírodními kvasinkami, ve víně byla odbourána jablečně-mléčná kyselina. Následovalo školení na kvasnicích po dobu 12 měsíců ve velkých dubových sudech, které tomuto vínu dodaly nepatrné tóny připomínající oříšky a muškátový květ.

Vinice:

Region: Česká a moravská vína – oblast Morava

Odrůdy: 100% Chardonnay

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2018 - 2021

Analytické hodnoty:

Alkohol: 12,5%

Zbytkový cukr: 5 g/l

Kyselina: 8,9 g/l

Doporučení k pokrmům:

Výtečně doprovází strukturované pokrmy z drůbeže, pečené ryby nebo telecí.

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 10°C



Pan Václav Trpělka v roce 1991 vinařství založil a společně s Lubošem Oulehlou se pustili do poctivé práce, dnes již na 26 ha vinic. Majitelé věří, že když se k dílu přistupuje s péčí a láskou, projeví se to v hroznech a konečně i ve výsledném produktu - víně. Moderní technologie výroby, řízené kvašení a následné další procesy při zrodu vína jsou samozřejmé. Obec Nové Bránice se nachází 1 km od vinařského města Dolní Kounice, které se pyšní tradicí pěstování vína již od 12. století. Vše souvisí se zdejším klášterem Rosa Coeli (Růže nebeská) a samozřejmě půdními a klimatickými podmínkami. Zvláště zdejší štěrkopísky dávají nenapodobitelnou identitu vyhlášené Frankovce. V posledních letech se dostává velkému uznání zejména vínům odrůdy Sauvignon a Chardonnay.