



Merlot pozdní sběr Reserva 2016

Trpělka & Oulehla

Charakter:

Víno intenzivní granátové barvy, plnějšího charakteru. Ve vůni upoutají tóny naloženého černého ovoce s převahou planých višní a aronie. V chuti suché, jemně ovocné se zakulacenými tříslovinami podpořené až likérovým aroma, vanilkou a hořkou čokoládou. Tělo je robustní až masité s dlouhou dochutí. Svěží, mladý výraz dělá z tohoto vína ideálního společníka při letním grilování. Kvašení proběhlo v nerezových tancích s přírodními kvasinkami. Následovalo školení, kdy část zrála v sudech typu barrique, které tomuto vínu dodávají nepatrné karamelové stopy připomínající vína z Bordeaux. Víno nebylo filtrováno, případná sedlina není na závadu.

Vinice:

Region: Česká republika – oblast Morava

Odrůdy: 100% Merlot

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2024 -

Analytické hodnoty:

Zbytkový cukr: 0,2 g/l

Kyselina: 5,6 g/l

Doporučení k pokrmům:

Výtečně doprovází strukturované pokrmy z drůbeže jako např. pečená kachna nebo husa nebo koroptev a bažant. Velmi dobře se kombinuje s tmavým masem.

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 12 - 14°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.