



Frankovka pozdní sběr 2017

Trpělka & Oulehla

Charakter:

Víno jasně rubínové barvy s živou jiskrou na menisku. V buketu dominují tóny drobného zahradního ovoce (višně, ostružiny), ve výrazu je typická odrůdovost ozvláštněna posíleným kořenitým aromatem (spálené dřevo, skořice) s typicky „kounickým“ minerálním podtextem. V dochuti intenzivní až ohnivě kořenité. Kvašení proběhlo v nerezových tancích s přírodními kvasinkami, následovalo školení ve velkých dubových sudech.

Vinice:

Region: Česká republika – oblast Morava

Odrůdy: 100% Frankovka

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2019 - 2024

Analytické hodnoty:

Alkohol: 12,5%

Zbytkový cukr: 0,4 g/l

Kyselina: 5,4 g/l

Doporučení k pokrmům:

Ke zvěřinovým terinám a studenému uzenému česnekovému boku. Výborný společník ostřejších gulášů, překvapí s čokoládovými a karamelovými dezerty (Sacher, Dobos). Snoubí se skvěle s vyzrálými sýry typu camembert a brie.

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 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.