



Sauvignon pozdní sběr 2018

Trpělka & Oulehla

Charakter:

Elegantní, světle žlutozelená barva s živým reflexem. Ve spektru vůní převládají travnaté tóny s jemnou kopřivou a zcela nepatrnými tóny rybízu, a květy bezu které při lahvové zralosti přecházejí do angreštu. Minerální struktura je v chuti podpořena jemnou kyselinou a suchou dochutí. Kvašení proběhlo v nerezových tancích s přírodními kvasinkami. Víno bylo školené v nerezových tancích do ledna až února následujícího roku, poté bylo lahvováno.

Vinice:

Region: Česká republika - oblast Morava

Odrůdy: 100% Sauvignon blanc

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2017 - 2020

Analytické hodnoty:

Alkohol: 13,5%

Zbytkový cukr: 1,5 g/l

Kyselina: 7,5 g/l

Doporučení k pokrmům:

K drůbeži s bylinkovou nádivkou, omeletě se špenátem, candátu dušeném na čerstvých bylinkách, salátům s kozím sýrem nebo k uzeným sýrům.

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 9 - 11°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.