



Veltlínské zelené pozdní sběr Stará hora

2019

Ilios

Charakter:

Minerální suché víno s příjemnou svěžejší kyselinou. Jeho projev je jemný, mírně kořenitého charakteru, plnější, ve vůni lze najít jemné stopy jemné papriky, bílého pepře a mandlí. Perzistence má delší charakter, kyselina příjemně pohladí v ústech, na patře se drží minerální charakter. Toto víno je selektivně vybíráno ze starších keřů. Kvašení proběhlo v nerezových tancích při kontrolované teplotě s přírodními kvasinkami. Následné školení probíhalo po dobu cca 8 -10 měsíců, kdy víno leželo na kalech, než bylo následně lahováno.

Vinice:

Region: Česká a moravská vína – oblast Morava

Odrůdy: 100% Veltlínské zelené

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2020 - 2024

Analytické hodnoty:

Alkohol: 12,5%

Zbytkový cukr: 4 g/l

Kyselina: 6,7 g/l

Doporučení k pokrmům: Perfektní v kombinaci s drůbeží, rybami, zeleninovými saláty.

Teplota servisu: Doporučená teplota je 8 - 10°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.