

OBELISK



Amber wine

2018 | moravské zemské víno, suché

Senzorika:

Nefiltrované víno mléčně měděné barvy s postupně naoranžovělým okrajem. Ve velmi intenzivní vůni se objevují sušené citrusové plody, seno a vosk. Chuť je robustní, avšak svěží se slaným podtónem a připomíná karamelový dezert se sušenou hruškou. Dochuť je velmi dlouhá, slaná, doprovázená extraktivním závěrem.

Technologie:

Hrozny, stejně jako jíl použitý pro výrobu Valtických amfor ve kterých víno zrál, pochází z viniční trati Hintertály. Jedná se o cuveé odrůd Pálava, Tramín červený, Pinot blanc a Chardonnay. Hrozny jednotlivých odrůd byly sesbírány a po odrůdách rozděleny do jednotlivých amfor. Při fermentaci byly amfory míchány a poté uzavřeny skleněným poklopem a zavoskovány. Takto víno zrál spolu se slupkami cca 6 měsíců. Následně byl obsah amfor vybrán, zceděn bez lisování a po sedimentaci nalahvován.

Slovo technologa:

Jedinečná ukázka terroir díky použití amfor z vlastního jílu z vinice, odkud pochází hrozny. Použití nejstarší technologie výroby vína na světě pak ještě umocňuje již tak unikátní víno.

viniční trať	č. šarže	zb. cukr	kyseliny	doporučená archivace	alkohol
Trať Hintertály	amber18	0,00 g/l	6,70 g/l	1 – 7 let	12,00 % obj.

V h o d n é p r o v e g a n y .