

Španělsko

Španělsko hraje ve vinařském světě velmi důležitou roli a se svými 1,2 miliony hektarů je největším vinařským územím v Evropě. V množství produkce jej mírně předčí pouze Francie a Itálie, což je zapříčiněno větším podílem španělských vinic v kategorii DO s regulovanou výnosností. Ještě před několika desítkami let to byla spíše kvantita nad kvalitou, která určovala hodnocení a všeobecné mínění o španělských vínech. Tato situace se však radikálně změnila a nástup velmi kvalitních vín z oblastí Rioja, Navarra, Penedes či Ribera del Duero významně pozvedl prestiž španělského vinařství. Dnes tato vína dávají nejlepší poměr ceny a kvality ve všech kategoriích. Tradiční a úspěšnou kapitolou je výroba sherry v Jerezu, která dominuje na trhu dezertních vín a také produkce oblíbených a temperamentních sektů Cava z Katalánska. Mimo stolních vín **Vino de Mesa** (od ročníku 2012 se název kategorie mění na „Vino“) se na španělských etiketách můžeme setkat

s označením **Vino Comarcal** nebo **Vino de la Tierra**, které označují vína regionálního nebo krajového charakteru. Nejčastěji se však setkáme s označením kontroly původu. **DO** (Denominación de Origen), což je obdobná klasifikace k francouzskému AOP nebo italskému DOP. Regionů DO je ve Španělsku přes padesát a každý má na etiketě vyznačenou svoji vlastní pečť. V oblasti Rioja existuje vyšší klasifikace **DOP** (Denominación de Origen Protegida), která náleží přibližně třiceti nejlepším územím s přísně kontrolovanými podmínkami produkce. Každá láhev z tohoto území je na zadní etiketě očíslována. Dále se můžeme setkat se stupnicí kvality oznažující dobu a podmínky zrání, jako je **Crianza**, **Reserva** a **Gran Reserva**. Doba zrání se u těchto kategorií v jednotlivých regionech mírně liší a také záleží na barvě vína. Obecně déle se nechávají zrán vína červená a vyšší nároky na dobu zrání jsou kladeny na vína z Rioja. Jednotliví producenti, často nechávají svá vína zrán déle, než předepisují zákony.

Joven – vína prodáváná v následujícím roce po sklizni, někdy částečně zrají v sudech, jsou lehká, ovocná, určená pro okamžitou spotřebu. **Crianza** – vína zrající minimálně 6 měsíců v dubových sudech a dalších 18 měsíců v lahvi, na trh se tato vína dostávají po 2 letech od sklizně (vína Crianza z oblasti Rioja a Ribera del Duero zrají v sudech minimálně 12 měsíců, často déle). Vína Sin Crianza nezrají v sudech. **Reserva** – tato vína zrají minimálně 3 roky, přičemž nejméně 12 měsíců musí zrán v dubových sudech, 12 měsíců v tancích a alespoň jeden rok v lahvi. Také platí, že řada výrobců nechává svá vína zrán mnohem déle. Reserva se vyrábí pouze v dobrých letech z nejlepších vín. **Gran Reserva** – tato vína zrají nejméně 5 let ve sklepích výrobce, z toho 24 měsíců v dubových sudech a další 3 roky v lahvi. V praxi se tato doba opět často prodlužuje. Pro výrobu Gran Reserva se používají pouze vína z nejlepších ročníků, nejkvalitnějších hroznů a deklarovaných vinic.

- | | | | |
|---|--------------------|----|--------------------|
| 1 | Tierra de Castilla | 9 | Penedes |
| 2 | Cigales | 10 | La Mancha |
| 3 | Rueda | 11 | Valdepeñas |
| 4 | Ribera del Duero | 12 | Valencia |
| 5 | Rioja | 13 | Jumilla |
| 6 | Campo de Borja | 14 | Montilla-Moriles |
| 7 | Navarra | 15 | Málaga |
| 8 | Conca de Barbera | 16 | Jerez |
| | | 17 | Condado del Huelva |

Bílá a růžová vína zrají v dubových sudech obvykle po dobu šesti měsíců a na trh jsou uvolňována dříve. Bílá a růžová vína typu Reserva a Gran Reserva jsou vzácná. Na španělských etiketách se často uvádí i sladkost v pojmech Brut (velmi suché až suché – u sektů), Seco (suché), Demiseco (polosuché), Abocado (polosladké) a Dulce (sladké). Názvy Tinto, Tintilo, Blanco, Rosato označují barvu (červené, světle červené, bílé, růžové).

1

odrůda	50 % Macabeo, 35 % Parellada a 15 % Xarel.lo
technologie výroby	Ležení na kalech v lahvi po dobu minimálně 15 měsíců.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Vilarnau Cava Brut Reserva

[vilarnau kava brut rezerva]

Cava ze směsi odrůd Macabeo, Parellada a Xarel.lo. Ve vůni jsou vyvážené primární ovocné tóny z lisování, sekundární chlebové tóny pečiva z ležení na kalech a terciální tóny ořechů a medu ze zrání vína v láhvi. Velmi svěží ovocná cava, kterou doporučujeme pít jako aperitiv před jídlem nebo kdykoli během dne. Podávejte vychlazené na 6–8 °C.

2

odrůda	85 % Garnacha a 15 % Pinot Noir
technologie výroby	Ležení na kalech v lahvi po dobu minimálně 15 měsíců.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Vilarnau Cava Brut Reserva Rosado

[vilarnau kava brut rezerva rozádo]

Hrozny Garnacha a Pinot Noir se lisují a fermentují samostatně. Poté se vytvoří směs a zahájí sekundární fermentace. Výsledná cava má světle růžovou barvu s intenzivní aromatikou fialek a růží v kombinaci se zralými červenými bobulemi jako jsou jahody, maliny a borůvky. Na patře je víno hladké, krémové, svěží a elegantní. Doporučujeme podávat vychlazené na 6–8 °C jako aperitiv nebo k těstovinám, pizze či paelle.

3

0,0% alk.

odrůda	Macabeo a Parellada
technologie výroby	Dealkoholizované víno.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Vilarnau Cava Brut (nealkoholické)

[vilarnau kava brut]

Vilarnau 0,0 je organický šumivý sekt vyrobený z hroznů Parellada a Macabeo. Díky nejnovější technologii inovativního procesu zpracování lze víno dealkoholizovat při zachování původních aromat a získat tak příjemnou rovnováhu mezi sladkostí a kyselostí. Cava má světle žlutou barvu a vytrvalé perlení. Ve vůni lze cítit aroma jablek a květín, jako je verbena se sladkým nádechem čerstvé mandle. Doporučujeme podávat při teplotě 6 °C. Je to ideální cava ke svačině a jako aperitiv.

4

novinka

odrůda	50 % Macabeo, 35 % Parellada, 15 % Chardonnay
technologie výroby	Druhotná fermentace v lahvi, zrání 24+ měsíců na kalech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Vilarnau Cava Brut Nature Reserva

[vilarnau kava brut natur rezerva]

Elegantní šumivé víno s certifikací bio, které voní po bílých květech, čerstvém ovoci a jemně připomíná křupavou bagetu a opražené oříšky s kapkou medu. V chuti je svěží a minerální. Organické hrozny z výjimečně položených vinic – Parellada až 700 m n. m. Kvasinky použity z vlastní sbírky vinařství. 6–8 °C. Ideální k mořským plodům, rybám, bílému masu i drůbeži.



5

odrůda	Tinta del País
technologie výroby	6 měsíců zrání ve francouzských a amerických sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–8 let



Protos Roble

[prótos robe]

Světlá třešňová barva s fialovým okrajem. Intenzivní vůně červeného a černého ovoce, doprovázené kořenitými a lehkými opečenými tóny. V chuti má dobrou strukturu, je ovocné, svěží, se sladkými, vyváženými tóny z dubového sudu a s velmi příjemnými tříslovinami. Skvěle se hodí k pokrmům na bázi rajčat, jako jsou těstoviny pomodoro, puttanesca, plněný lilek atd. Teplota podávání 15–18 °C.



6

náš tip!

odrůda	Tempranillo
technologie výroby	Víno zrál 18 měsíců ve francouzských a amerických sudech a 24 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Protos Crianza

[prótos kryjanza]

Víno rubínové barvy s purpurovými odlesky. Vůně je plná ovocných tónů, jako jsou třešně, černé švestky a ostružiny, ale najdeme v ní také jemné koření a dřevo. Na patře se otevírá plnost a komplexnost chuti. Protos Crianza nabízí výrazné třísloviny, které jsou dobře vyvážené s jemnými tóny vanilky a kouře z dubového dřeva. Jeho textura je sametová a elegantní, s dlouhým a harmonickým závěrem.

7

náš tip!

odrůda	Tinta del País
technologie výroby	16 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–8 let



Protos 27

[protos vejnty sijete]

Intenzivní třešňově červená barva s fialovými odstíny. Elegantní víno s aroma zralého červeného a černého ovoce. Svěží vůně s náznakem sladkého koření a opečeného toastu. V chuti vyvážené, dobře pitelné. Víno má kulaté třísloviny, dlouhý a příjemný závěr.

8

odrůda	Tempranillo
technologie výroby	Víno zrál 24 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	5–10 let



Protos Reserva

[prótos rezerva]

Víno s intenzivní rubínovou barvou a jemnými purpurovými odlesky. Jeho vůně je bohatá a příjemně komplexní, s tóny černého ovoce, švestek a šťavnatých třešní, které se prolínají s jemnými kořeněnými a dřevitými tóny. Na patře je víno plné a harmonické s bohatou paletou chuti od třešní, švestek, tmavých bobulí až po jemné tóny kaka, vanilky a tabáku. Jeho textura je hedvábná s dlouhým závěrem.

9

odrůda	Tinta del País
technologie výroby	24 měsíců zrání ve francouzských (80 %) a amerických (20 %) sudech, většinou nových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Protos Gran Reserva

[prótos gran rezerva]

Tmavá třešňová barva s granátovým okrajem. Vůně výrazná a komplexní. Terciární aroma evokují širokou škálu vůní, které připomínají džem, kakao a tabák. Najít můžeme i minerální tóny nebo lehece zauzenou chuť. Víno má kulaté třísloviny, dlouhou dochuť a zanechává velmi elegantní a hedvábné patro. Dobrý potenciál stárnutí. Doporučujeme podávat k červenému masu, dušené zvěřině, hořké čokoládě a výrazným sýrům při teplotě 17–18 °C.



Vilarnau Cava, Penedes

1	002851	Vilarnau Cava Brut Reserva	6	0,75	243,80	295	309	○
2	002703	Vilarnau Cava Brut Reserva Rosado	6	0,75	243,80	295	309	●
3	002855	Vilarnau Cava 0,0 Brut (nealkoholické)	6	0,75	210,74	255	267	○
4	012747	Vilarnau Cava Brut Nature Reserva	2021/22	6	0,75	304,96	369	○

Protos, Ribera del Duero DO

5	200033	Protos Roble	2023/24	6	0,75	247,11	299	315	●	
6	200029	Protos Crianza	2020/21	6	0,75	475,21	575	599	●	
7	200027	Protos 27	2021/22	6	0,75	577,69	699	729	●	
8	200035	Protos Reserva	2019/20	6	0,75	726,45	879	915	●	
9	200044	Protos Gran Reserva	2016/17	6	0,75	1 214,05	1 469	1 529	●	



1

odrůda	Garnacha Cariñena Querol Monastrell Garró
technologie výroby	Víno zrál 18 měsíců ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	10–18 let



Grans Muralles
Conca de Barbera DO

[grans murales konka de barbera]

Temně rubínová barva s fialovými odlesky. Vůně červených plodů, koření a dubového dřeva. Plná chuť s vyváženými ovocnými tóny, kořením a jemnými tříslovinami. Harmonický a dlouhotrvající závěr. Nepřehlédnutelný charakter Grans Muralles spočívá v kamenitých břidlicových půdách a také v použití místních odrůd. Vynikající víno, které získalo své jméno podle zdí, které chránily klášter Poblet před válkami a útoky žoldněů.

4 náš tip!

odrůda	Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Merlot a Syrah
technologie výroby	12 měsíců zrání v podruhé plněných francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



Secret del Priorat

[sýkret del pryorat]

Sytá, neprůhledná třešňově červená barva. Působivá intenzivní vůně černého lesního ovoce s kořenitými tóny černého pepře a elegantní mineralitou charakteristickou pro terroir. Chuťově bohaté a komplexní víno se sametovými a vyzrálými tříslovinami. Silné víno s dobrou délkou, které se díky své hloubce a intenzitě dokonale hodí k masu grilovanému na dřevěném uhlí a aromatickým bylinkovým omáčkám. Podávejte při teplotě 14–16 °C.

2

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	10–18 let



Mas La Plana

[más la plana]

„Legenda v černém“ – surovina na toto víno pochází z malé vinice o rozloze 29 ha, kde hrozny podléhají přísné selekci jak v průběhu zrání, tak i při jejich sklizni. Víno má charakteristickou intenzivní vůni terroiru původu, s aroma toastu, lanýžů, bílé čokolády a koření jako třeba pepře. Plná a již přístupná chuť s vyzrálými tříslovinami. Víno má výrazný předpoklad k dalšímu zrání.

3

odrůda	Cariñena (Samsó), Garnacha a Syrah
technologie výroby	14 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



Salmos

[salmos]

Vinice vína Salmos se nacházejí v odlehlé části regionu Priorat a Torres je vysadil až v roce 1996. Mají břidlicové podloží a jsou výrazně ovlivněny extrémními rozdíly mezi denní a noční teplotou. Víno má temně rubínovou barvu a bohatou vůni s aroma květů (růže) a ovoce (černé třešně a slívy). Elegantní a jemná chuť s vyrovnanými tříslovinami a lehkým dotekem toastu a kakaa. Dobře doprovází zvěřinu a červená masa.

6 náš tip!

odrůda	Tempranillo, Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–8 let



Coronas

[koronas]

Víno se také říká „král Tempranilla“ – tato odrůda je ve víně dominantní, podpořena malým podílem odrůdy Cabernet Sauvignon. Zároveň je Coronas nejstarší vinnou značkou ve Španělsku - Juan Torres Casals ji registroval již v roce 1907! Víno má vůni divokých růží, třešní a cedrového dřeva. Intenzivní chuť s elegantními tříslovinami.



7

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



3055 Chardonnay

[šardoné]

Brilantní, průzračná, světle žlutá barva odkazuje na mládí vína. Intenzivní vůně citrusů, bílého ovoce a ananasu. Vyvážená kyselina a dobrá hloubka vytvářejí svěží patro s delší dochutí. Perfektně se hodí ke koryšům, chobotnicím a tučným rybám. Teplota podávání 7–9 °C.

9

odrůda	Moscatel, Gewürztraminer
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Viña Esmeralda
Blanco (polosuché)

[vyňa esmeralda blanco]

Výrazná vůně s aroma citrusových květů a akátového medu, také čerstvého ovoce, hroznů, citrusů a jiného tropického ovoce. Jemná a podmanivá chuť s dostatečnou a dobře zakomponovanou kyselinou. V závěru se objevují tóny růžového grapefruitu.

8

odrůda	Petit Verdot a Merlot
technologie výroby	Víno zrál v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	2–8 let



3055 Merlot - Petit Verdot

[merló petyt verdó]

Temně třešňově červená barva se střední až hlubokou intenzitou. Výrazná aromatika s převahou černých třešní a s tóny pražených liskových oříšků, hřebíčku, černého pepře a středomořských bylinek. Víno má příjemnou kyselinu a dlouhý, vytrvalý závěr. Skvěle se hodí k rybím a masitým pokrmům.

10

odrůda	Garnacha
technologie výroby	Fermentuje v nerezových tancích, 4 měsíce na kvasných kalcích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Viña Esmeralda
Rosé

[vyňa esmeralda rozé]

Má podmanivou, světle růžovou barvu. Bohatá vůně s aroma citronové marmelády a jemným dotekem likéru z růží. Intenzivní a elegantní chuť se suchým průběhem. Doporučujeme k široké škále jídel od Caprese salátu až po uzené ryby, asijská jídla, lososa nebo tuňáka. Také výborné s masovým carpacciem nebo kozím sýrem.

Miguel Torres, Single Vineyard Wines, Penedes DO

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	009941	Grans Muralles, Conca de Barbera DO	2019/20	6	0,75	1 814,05 2 195 2 249 ● ●
2	008158	Mas La Plana (Tinto)	2019/20	6	0,75	1 417,36 1 715 1 779 ● ●

Familia Torres, Priorat DO

3	008155	Salmos	2020/21	6	0,75	623,97 755 789 ● ●
4	008142	Secret del Priorat	2022/23	6	0,75	428,93 519 543 ● ●

Miguel Torres, Traditional, Catalonia

5	008161	Gran Coronas (Tinto) v papírovém boxu	2020/21	6	0,75	315,70 382 399 ● ●
6	008129	Coronas (Tinto)	2021/22	6	0,75	197,52 239 249 ● ●

Miguel Torres, Jean Leon, Catalonia DO

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	009933	Jean Leon 3055 Chardonnay	2022/23	6	0,75	321,49 389 399 ○
8	009934	Jean Leon 3055 Merlot - Petit Verdot	2021/22	6	0,75	321,49 389 399 ● ●

Miguel Torres, Noble & Reservas, Catalonia DO

9	008151	Viña Esmeralda Blanco (polosuché)	2024/25	6	0,75	189,26 229 242 ○
10	008153	Viña Esmeralda Rose	2023/24	6	0,75	189,26 229 242 ●

1 náš tip!

odrůda	Tempranillo
technologie výroby	16 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu, částečně nových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–8 let

91
2013
James Suckling

91
2013
Tim Atkin

Altos Ibericos Rioja Reserva

[altos yberykos ryjocha rezerva]

Rodina Torres se rozhodla otevřít vinařství v srdci regionu Rioja Alavesa až v roce 2005. Jméno Altos Ibéricos dostalo po Alto Otero - krásné enklávě, která je domovem vinařství. Víno má tmavě třešňovou barvu s intenzivní ovocnou vůní (černé třešně), podpořenou aroma koření (černý pepř) a sušeného ovoce (sušené figy). Hladká, přímá chuť s vyzrálými a bohatými tříslovinami. Vhodné například k ovčímu sýru.



2

odrůda	Tempranillo
technologie výroby	Zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–8 let

92
2017
James Suckling

Altos Ibericos Rioja Crianza Tempranillo

[altos yberykos ryjocha kryjanza tempranylo]

Má neprůhlednou, třešňově červenou barvu. Odrůdová vůně s aroma květín a ovoce, jako jsou jahody nebo maliny, doplněné o tóny koření a kouře, získaného ze zrání v sudech. Hladká a sametová chuť s jemnými a šťavnatými tříslovinami. Hodí se k červeným masům, tučným rybám a sýru.



3

odrůda	Tempranillo
technologie výroby	Víno zrálo v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Altos Ibericos Rioja Joven Tempranillo

[altos yberykos ryjocha kchoven tempranyjo]

Tmavě třešňově červená barva se střední hloubkou. Vůně je plná, odhaluje tóny červeného a černého ovoce s květinovými podtóny. V chuti je víno svěží a dlouhé, s ovocnými tóny, které se vracejí v dlouhém závěru s měkkými, sametovými tříslovinami. Skvěle se hodí k jehněčímu masu, uzeninám Ibérico nebo lilku parmigiano. Podávejte při teplotě 14–16 °C.



4

odrůda	Tempranillo
technologie výroby	Zraje 10 měsíců v sudech z francouzského dubu (16 % nových).
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–8 let

92
James Suckling

90
2020
Philippe Barthelemy

Las Pisadas Rioja DOCa

[las pysdadas ryjocha]

Hrozny pocházejí z regionu Rioja Alavesa. Víno má neprůhlednou barvu černých třešní. Vůně s aroma ovoce (malinový džem), sušeného ovoce (datle) a koření (hřebíček). Chuť je bohatá a teplá se středně dlouhým závěrem. Hodí se ke grilovaným červeným masům.



5

odrůda	Tempranillo
technologie výroby	Víno zrálo v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–8 let

Malpactor Rioja Crianza DOC

[malpactor ryjocha kryjanza]

Víno intenzivní třešňové barvy. Vůně příjemná, bohatá na ovocné tóny borůvkového džemu. V chuti je hedvábné, pružné a lehké. Skvěle se hodí k pečenému jehněčímu nebo jehněčím kotletám podávaným se zeleninou. Hodí se k tresce s rajčaty, cibulí a paprikou. Skvěle doprovodí uzeniny Ibérico nebo zralé sýry.



Vinařství Miguel Torres

Vinařství Torres bylo založeno již v roce 1870 a nyní již 5. generace řídí jeho chod. Závazek k půdě, lidem a vášeň pro šíření vinařské kultury byl a stále je hlavní hodnotou vinařství. Torres je největším vlastníkem vinic klasifikovaných v „Denomination of Origin (DO) of Penedès“ a zároveň největší vinařskou společností ve Španělsku. Od roku 1979 vyrábí víno také v Chile a od roku 1986 také v Kalifornii (zde pod značkou Miramar). Ve Španělsku kromě Penedès vlastní vinice také v regionech Conca de Barbera, Toro, Jumilla, Ribera del Duero, Priorat a Rioja. Svá vína exportuje do více než 140 zemí, bez nadsázky se tak dá říct, že se jedná o nejvýznamnější vinařskou „značku“ světa. I přes svou velikost si Torres udržuje svoji rodinnou atmosféru – vedení společnosti je stále v rukou členů rodiny, kteří se aktivně podílejí na výrobě vína. Od roku 2012 celou společností řídí Miguel Torres Maczassek, kterému předal vedení jeho otec Miguell A. Torres - ten v současné době působí jako prezident společnosti. Každý rok vinařství obdrží celou řadu ocenění, stejně jako Miguel A. Torres osobně - „Cena za celoživotní dílo 2010 a 2012“. Vinařství opakovaně získává titul „Nejobdivovanější vinařství světa“.



Nejlepší vína nemusí být vždy ta nejdražší. Ale ta, která umí být ve správný čas na správném místě.

Požádali jsme vinaře, aby vybrali tři lahve ze svého portfolia – takové, které sedí i k obyčejným momentům a které by si sami otevřeli v těchto chvílích.

Letní večer ve dvou na terase – Je teplo, zapadá slunce a na stole je lehké občerstvení. Jaké víno podle vás sedne k takovému večeru?

Večer jen pro sebe – Den byl náročný a dlouhý. Konečně máte klid, čas pro sebe a možnost na chvíli vypnout. Po jaké lahvi sáhnete, když si chcete odpočinout o samotě?

Nečekaná návštěva přátel – Dorazí nečekaná návštěva a vy chcete nalít něco, co potěší každého. Víno, které je dobré mít po ruce pro každou příležitost. Co by to bylo?

Letní večer na terase

3055 Chardonnay 009933



Večer jen pro sebe

Mas La Plana 008158



Nečekaná návštěva přátel

Malpactor Rioja Crianza DOC 008138



Vinařství Torres

Odpovídá Mireia Torres, ředitelka výzkumu a vývoje ve společnosti Familia Torres a ředitelka vinařství Jean Leon

strana 234–241



Malpactor přesně odpovídá tomu-to popisu. Mí přátelé jsou dobře obeznámeni s viny, která vyrábíme v Katalánsku. Malpactor je ale nový projekt z našeho vinařství La Carbonera v oblasti Rioja, a tak se vždycky velmi těším, až ho představím – s jistotou, že se bude líbit. Víno v sobě spojuje zářivou ovocnost a osvěžující kyselinu odrůdy Tempranillo, doplněnou sametovými tříslovinami a krémovou texturou. Díky krátkému zrání získává ideální dávku komplexnosti, ale zároveň si zachovává čistotu a svěžest. Je výrazné, ale přitom elegantní, s příjemnou ovocností a lehkostí pití. Navíc funguje celoročně a skvěle se hodí k nejruznějším pokrmům!

Mas La Plana je víno, které si vybere-te pro výjimečné chvíle nebo když se chcete odměnit. Díky své bohaté historii a stejně komplexnímu chuťo-vému profilu působí impozantně, a přitom upřímně. Mas La Plana vybízí k tomu, abyste mu věnovali čas a nechali jeho výraznou a aromatickou hloubku pomalu rozvinout v klidném prostředí – třeba za doprovodu dobré hudby nebo vaší oblíbené knihy. Je bohaté, hluboké a intenzivní, plné aromatických nuancí, které z něj dělají ideální volbu pro okamžiky, kdy chcete vystoupit z každodenní rutiny a úplně zapomenout na čas.

Svěží a živé víno, přesně jako náš Jean Leon 3055 Chardonnay. Je plné tónů tropického ovoce a dokonale vystihuje aromatickou intenzitu této odrůdy, kterou výborně vyvažuje jiskřivá kyselina a citrusové nuance. Je hravé, osvěžující, s dlouhým a příjem-ně doznívajícím závěrem. Skvěle se hodí na prosluněná letní odpoledne nebo večery strávené s přáteli, ide-ální na skleničku k lehkému občerst-vení. Tohle víno nikdy nezklame – je moderní, přístupné a všemi oblíbe-né. Navíc pro mě všechna vína Jean Leon mají silný emocionální význam. Už 15 let mám totiž tu čest vést toto malé vinařství společně s týmem skvělých profesionálů.

Miguel Torres, Altos Ibericos, Rioja DOCa

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	008132	Altos Ibericos Rioja Reserva	2018/19	6	0,75	433,88 525 549 ●
2	008125	Altos Ibericos Rioja Crianza Tempranillo	2020/21	6	0,75	246,28 298 312 ●
3	008137	Altos Ibericos Rioja Joven Tempranillo	2022/23	6	0,75	164,46 199 209 ●

Miguel Torres, La Carbonera, Rioja DOCa Alavesa

4	008115	Las Pisadas Rioja DOCa, La Carbonera	2020/21	6	0,75	324,79 393 413 ●
5	008138	Malpactor Rioja Crianza DOC, La Carbonera	2020/21	6	0,75	247,11 299 315 ●

1

náš tip!

odrůdaTinto fino (Tempranillo)

technologie výrobyZrání v dubových sudech.

intenzita

kategorie

konzumacepo 3. roce

dekantaceano

archivace4–12 let

92

2020

James Suckling

Celeste Crianza Tempranillo

[seléste kryjanza tempranyjo]

Víno má původ v regionu Ribera del Duero a je svým způsobem stejně „unikátní“, jako noční obloha ve zmíněném regionu. Vinice se nacházejí ve výšce 895 m.n.m. Víno má třešňové červenou barvu a intenzivní aroma ostružin, borůvkového džemu a koření, s dotekem horkého vosku. Kulatá, sametová a vyzrálá chuť s širokou paletou tónů.

2

odrůdaTinto fino (Tempranillo)

technologie výrobyVino zráló 3 měsíce v dřevěných dubových sudech.

intenzita

kategorie

konzumacepo 2. roce

dekantace

archivace2–8 let

91

2021

James Suckling

Celeste Roble

[seléste roble]

Víno velmi tmavě červené barvy s tóny černých třešní. Intenzivní vůně černého ovoce s jemným kouřovým nádechem. Na patře sametové a šťavnaté, plné bohatého ovocného extraktu, s jemnými, velmi kulatými, zralými tříslovinami. Díky jemným tříslovinám a výraznému ovocnému charakteru se víno skvěle hodí k jehněčí pečení a dušenému masu. Skvěle doplní také rajčatové omáčky.

3

odrůdaVerdejo

technologie výrobyFermentace v nerezových tancích.

intenzita

kategorie

konzumacepo 1. roce

dekantace

archivace2–4 roky

90

2022

James Suckling

Celeste Verdejo

[seléste verdécho]

Čistá, průzračná, světle zlatá barva. Silně aromatická vůně s tóny fenyklu, bílých květů a zelených mandlí. Víno je v chuti jemné a uhlazené s elegantní kyselinou, která mu dodává délku. Nádherný aperitiv, perfektně se hodí k mořským plodům, čerstvým nebo smaženým rybám a k salátům. Podávejte nejlépe při teplotě 8–10 °C.

4

odrůdaParellada, Garnacha Blanca

technologie výrobyFermentace v nerezových tancích.

intenzita

kategorie

konzumacepo 1. roce

dekantace

archivace2–4 roky

Sangre de Toro Blanco

[sangre de toro blanko]

Má světle žlutou barvu, nabízí působivé aroma bílých květů a čerstvého ovoce, jako jsou kdoule a hrušky. Příjemně harmonická a jemná chuť otevřít širokou paletu tónů. Dobře se hodí k pokrmům z rýže, mořským plodům nebo rybám. Podávejte vychlazené na 10 °C.

5

náš tip!

odrůdaCarinena, Garnacha tinta

technologie výrobyZrání v dubových sudech.

intenzita

kategorie

konzumacepo 2. roce

dekantace

archivace2–6 let

Sangre de Toro Tinto

[sangre de toro tynto]

Atraktivní barva červených třešní, expresivní a intenzivní aroma červeného ovoce s jasnými tóny po zrání v sudech. Sametová chuť ideálně navazuje na vůni. Vhodné k dušenému masu, zvěřině nebo masovým paellám. Podávejte vychlazené na 18 °C.



Miguel Torres, Pago del Cielo, Ribera del Duero DO				ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH		značky
1	008111	Celeste Crianza Tempranillo		2021/22	6	0,75	400,83	485	505		●
2	008139	Celeste Roble		2023/24	6	0,75	227,27	275	287		●
3	008112	Celeste Verdejo		2024/25	6	0,75	192,56	233	243		○
Miguel Torres, Traditional, Catalonia DO				ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH		značky
4	008123	Sangre de Toro Blanco		2023/24	6	0,75	175,21	212	222		○
5	008127	Sangre de Toro Tinto		2023/24	6	0,75	175,21	212	222		●
5	008128	Sangre de Toro Tinto (mini)		2023/24	24	0,188	61,98	75	79		●

6

odrůdaTempranillo

technologie výrobyFermentace v nerezových tancích.

intenzita

kategorie

konzumacepo 2. roce

dekantace

archivace2–6 let

Sangre de Toro Tempranillo Rioja Tinto

[sangre de toro tempranyjo ryocha tynto]

Ikonické víno s rubínově červenou barvou a výrazným ovocným aroma. Vůně červeného rybízu a ostružin s květinovými tóny. Svěží chuť již od prvního napití přetrvává s dobrou délkou a hladkým závěrem. Víno se dokonale hodí k pečenému masu, zejména jehněčímu, stejně tak k restovanému zelenině a téměř všem druhům rajčatové omáčky. Podávejte při teplotě 14–16 °C.



7

náš tip!

odrůdaCarinena, Syrah, Garnacha tinta

technologie výrobyZrání v dubových sudech.

intenzita

kategorie

konzumacepo 2. roce

dekantace

archivace2–8 let

Sangre de Toro Reserva Tinto

[sangre de toro rizerva tynto]

Vyzrálé víno, které má rubínově rudou, až neprůhlednou barvu. Ve vůni dominuje aroma džemu z černých třešní, lesních plodů, bylinek a tymiánu. Chuť plynule navazuje na vůni, která je podpořena sametovými tříslovinami. Víno má delší dochuť, je plné a příjemné se pije. Ideální v kombinaci se zvěřinou.



8

odrůdaMacabeu, Xarel·lo, Parellada

technologie výrobyTradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.

intenzita

kategorie

konzumaceihned

dekantace

archivace

Sangre de Toro Brut

[sangre de toro kava brut]

Tato cava zůstává v kontaktu s kvasnými kaly minimálně 12 měsíců před uvedením do prodeje. Má světle žlutou barvu a jemné a dlouhotrvající perlení. Květinová a svěží vůně s harmonickým aroma ovoce, citrusových plodů a anýzu. Lahodná a krémová chuť se svěžím závěrem.



9

odrůdaParellada, Garnacha Blanca

technologie výrobyFermentace v nerezových tancích.

intenzita

kategorie

konzumacepo 1. roce

dekantace

archivace2–4 roky

Viña Sol Blanco (organic)

[viña sol blanko]

Podtitulem tohoto vína je „vždy čerstvé“ - Viña Sol je vínem, jehož styl zůstává stále svěží a čerstvý. Nabízí čerstvou vůni s květinovým aroma (pomerančové květy), výraznými ovocnými tóny (jablka) a tóny exotického ovoce (liči a banány). Lehká a jemná chuť s delikátní kyselinou a zajímavou délkou. Vhodné jako aperitiv, podávané vychlazené na 10 °C.



10

náš tip!

odrůdaParellada

technologie výrobyFermentace v nerezových tancích.

intenzita

kategorie

konzumacepo 1. roce

dekantace

archivace2–4 roky

San Valentín Parellada Blanco (polosuché)

[san valentyntyn parejada blanko]

Víno, které Miguel Torres poprvé vyrobil jako dárek ke svatému Valentýnu pro svoji ženu – odtud je i název vína. Bílá verze je z odrůdy Parellada – má příjemnou vůni verbeny a ovoce, jako třeba ananasu nebo citrusových plodů. Příjemné víno s výraznými tóny akátového medu.



Miguel Torres, Traditional, Catalonia DO				ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH		značky
6	008136	Sangre de Toro Tempranillo Rioja Tinto		2022/23	6	0,75	212,40	257	269		●
7	008147	Sangre de Toro Reserva Tinto		2020/21	6	0,75	255,37	309	324		●
8	008150	Sangre de Toro Brut		2024/25	6	0,75	257,85	312	328		○
9	008122	Torres Viña Sol Blanco (organic)		2023/24	6	0,75	144,63	175	183		○
9	008126	Torres Viña Sol Blanco (organic) mini		2024/25	24	0,188	57,85	70	74		○
Miguel Torres, Traditional, Catalonia DO				ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH		značky
10	008181	Torres San Valentín Parellada Blanco (polosuché)		2024/25	6	0,75	147,93	179	189		○



1 náš tip! 0,0% alk.

odrůda	Muscat de Alejandria
technologie výroby	Dealkoholizované víno.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Sangre de Toro Blanco (Dry White) 0,0 %

[sangré de toro blanco]

Víno slámové barvy s jemnými zelenými odlesky. Intenzivní květinová vůně s nádechem růží a jemnými citrusovými tóny. Jemně sladké a hladké na patře. Skvěle jako aperitiv. Výborně se hodí k rybím pokrmům, mořským plodům a rizotům. Podávejte při teplotě 8-10°C.

4 0,0% alk.

odrůda	Moscatel de Alejandria
technologie výroby	Dealkoholizované víno.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Torres Natureo Muscat 0,0 %

[natureo muskat]

Natureo Blanco je esencí dobrého vína, které je vyrobeno pro ty, co si chtějí vychutnat jeho chuť s minimálním množstvím alkoholu. Víno má 0 % alkoholu a méně než polovinu kalorií oproti alkoholické verzi. Má světle žlutou barvu, intenzivní aroma bílých květů a čerstvého ovoce (kdoulí a hrušek). V chuti překvapí svou ovocností. Díky 0 % alkoholu je vhodný jako aperitiv při jakékoliv příležitosti.

2 náš tip! 0,0% alk.

odrůda	Granacha, Cariñena
technologie výroby	Dealkoholizované víno.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Sangre de Toro Rosé 0,0 %

[sangré de toro rosé]

Víno jemné malinové barvy. Ve vůni se snoubí ovocné tóny připomínající marmeládu z dýně a černého rybízu. Na patře je pevné, plné chuti, teplé, s výtečně jemnou ovocnou kyselostí. Skvěle se hodí k tradičním španělským tapas a uzeninám, stejně jako k zeleninovým a těstovinovým pokrmům. Podávejte ideálně při teplotě 7-9°C.

5 0,0% alk.

odrůda	Syrah, Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Dealkoholizované víno.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Torres Natureo Rose 0,0 %

[natureo rosé]

Vína řady Natureo se vyrábí od roku 2008, dlouhodobě patří na pomyslný vrchol produkce dealkoholizovaných vín. Toto rosado je po klasické fermentaci zbaveno alkoholu tak, aby ve víně zůstalo aroma i chuť. Výsledné víno má světlou, malinově růžovou barvu. Ovocná vůně s aroma granátového jablka a kdoulového džemu. Čerstvá a svěží chuť s tóny citrusových plodů.

3 náš tip! 0,0% alk.

odrůda	Granacha, Syrah
technologie výroby	Dealkoholizované víno.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Sangre de Toro Tinto (Dry Red) 0,0 %

[sangré de toro tynto]

Víno tmavě třešňové červené barvy s lehkými purpurovými odlesky. Intenzivní, s tóny černého ovoce a kořenitými podtóny. Měkké, plné na patře s ovocnou vůní. Vynikající k těstovinám, pečeným masům a divočině. Podávejte ideálně při teplotě 14-15°C.



6 0,0% alk.

odrůda	Garnacha, Syrah
technologie výroby	Dealkoholizované víno.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Torres Natureo Garnacha-Syrah 0,0 %

[natureo garnaša syra]

Natureo Syrah je prvním dealkoholizovaným červeným vínem ve Španělsku, vyrobeným pro ty chvíle, které vyžadují zdravý životní styl nebo absenci alkoholu. Má třešňově červenou barvu, aroma granátového jablka, rybízu, vanilky a toastu. Kulatá a harmonická chuť s jemnými tříslovinami a příjemnou kyselinou.

7 0,0% alk.

odrůda	Muscat of Alexandria
technologie výroby	Přidání oxidu uhličitého.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Torres Natureo Sparkling Rosé 0,0 %

[natureo sparklink]

Bledě žlutá barva s živým a intenzivním perlením. Delikátní květinová vůně s exotickými ovocnými tóny banánu, kokosu a tropického ovoce. Příjemná kyselina na patře připomíná zelená jablka. Vynikající jako aperitiv. Skvěle se všemi druhy ryb, mořských plodů a rýžových pokrmů. Podávejte vychlazené na 8–10 °C.

8 0,0% alk.

odrůda	Syrah, Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Víno zráló v tepleně kontrolovaných nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Torres Natureo Sparkling Rosé 0,0 %

[natureo sparklink rosé]

Růžové dealkoholizované víno s jemnými bublinkami, které na povrchu tvoří perleťovou penu. Vůně nabízí jemné ovocné aroma granátového jablka s tóny vanilky. V chuti je šťavnaté, příjemné, jemné a hedvábné. Vynikající jako aperitiv, ideální ke všem druhům ryb, mořským plodům a rýžovým pokrmům. Velmi dobře se hodí k salátům. Podávejte při teplotě 8–10 °C.

Vína bez alkoholu, Miguel Torres, Španělsko

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	008342	Sangre de Toro Blanco (Dry white) 0,0 %	2024/25	6	0,75	161,16 195 199 ○
2	008341	Sangre de Toro Rosé 0,0 %	2024/25	6	0,75	161,16 195 199 ●
3	008343	Sangre de Toro Tinto (Dry red) 0,0 %	2024/25	6	0,75	161,16 195 199 ●
4	008328	Natureo Muscat 0,0 %	2024/25	6	0,75	205,79 249 263 ○
5	008325	Natureo Rose 0,0 %	2024/25	6	0,75	227,27 275 289 ●

Vína bez alkoholu, Miguel Torres, Španělsko

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	008309	Natureo Garnacha-Syrah 0,0 % poloviční láhev	2024/25	6	0,375	133,88 162 169 ●
6	008318	Natureo Garnacha-Syrah 0,0 %	2024/25	6	0,75	227,27 275 289 ●
7	008338	Natureo Sparkling 0,0 %	2024/25	6	0,75	214,05 259 269 ○
8	008335	Natureo Sparkling Rosé 0,0 %	2024/25	6	0,75	214,05 259 269 ●



1

odrůda	80 % Tempranillo, 20 % směs dalších odrůd
technologie výroby	18 měsíců v nových sudech z francouzského dubu a dále 6 měsíců v dřevěných sudech o objemu 10 000 litrů.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let

92
2015
James Suckling



Barón de Ley „Finca Monasterio“

[baron de ley finka monastéryjo]

Rozmanitý buket vyzrálého černého ovoce, pražené kávy, s lehce živočišným podtónem, dotykem vanilky a jiného koření. V chuti vyzrálé třísloviny s příjemnou kyselinou a s tóny višní a praženého dřeva. Moderní, velké španělské víno z oblasti Rioja.

4 náš tip!

odrůda	Tempranillo
technologie výroby	20 měsíců v nových sudech z amerického dubu a dalších 24 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let

89
2014
The Wine Enthusiast



Barón de Ley Reserva Tinto

[baron de ley rezerva]

V nose překvapí intenzivní vůně s tóny karamelu a koření. Šťavnatá, svěží, příjemná a extraktivní chuť s opravdu dlouhým závěrem, podpořeným měkkou tříslovinou s dotekem červeného ovoce a lesních plodů. Toto víno pochází z vlastních vinic v regionu Rioja Baja. Výborně doplní pokrmy z červeného a grilovaného masa.

2 náš tip!

odrůda	90 % Tempranillo, 10 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Víno zraje 2 roky v nových dubových sudech (americký a francouzský dub 50/50 %), dále více než 5 let v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	8–18 let

89
2011
The Wine Advocate



Barón de Ley Gran Reserva „Viña Imas“ Gold Edition

[baron de ley ryjocha gran rezerva viña imas]

Elegantní, vyzrálá, bohatá a komplexní vůně s tóny živočišnosti, kůže, koření a ovocnosti s dotekem švestkových povidel. V chuti je vyzrálé, ale pevné, vyrovnané a dlouhé, s hladkou tříslovinou s tóny toastu a červeného ovoce. Překvapuje svojí pevnou kyselinou a šťavnatostí.

5

odrůda	Tempranillo
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Barón de Ley Rosato

[baron de ley rosato]

Víno nabízí atraktivní, jasně růžovou barvu s odlesky červené. Ovocná vůně se silným aroma jahod. V chuti objevíme optimální rovnováhu mezi svěžím a ovocným projevem a dobře strukturovanou kyselinou. Dobře vychlazené je ideálním letním vínem k popíjení na vyhřáté terase nebo jako příloha k lehkým zeleninovým salátům.

3 náš tip!

odrůda	90 % Tempranillo, 10 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zraje 24 měsíců v sudech (americký a francouzský dub 50/50 %), dále více než 5 let lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	8–18 let



Barón de Ley Gran Reserva

[baron de ley gran rezerva]

Má rubínovou barvu s cihlovými okraji. Výrazná, aromatická vůně s tóny zralého ovoce, toastů a balsamica. Vyvážená, harmonická a svěží chuť s tóny bylin, koření a tabáku, v dlouhém závěru pak rozinky a jemné třísloviny. Tato Gran Reserva zraje v lahvi o 2 roky déle, než je uloženo zákonem. Díky tomu je víno již pitelné, nicméně stále s dlouhým potenciálem zrání.



6

odrůda	Viura
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	1–4 roky



El Meson Blanco

[el meson blanco]

Živá, letní, ovocná vůně s dominantními tóny grapefruitů. Lehká, nekomplikovaná a osvěžující chuť, která je podpořena příjemnou kyselinou a doteky tropického ovoce. Viura je nejrozšířenější bílou odrůdou v Rioja. Toto středně plné víno ze severu Španělska vhodně doprovodí koryše, sladkovodní ryby a lehké letní pokrmy.

7

odrůda	Tempranillo
technologie výroby	12 měsíců v sudech z amerického a francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–8 let



El Meson Crianza Tinto

[el meson kryjanza tynto]

Intenzivní a elegantní vůně vyzrálého červeného peckovitého ovoce až povidel. Harmonická, sametová, teplá chuť navazuje na vůni. Dostatek pevné třísloviny podporuje sladké, vyzrálé tóny ovoce, višní v čokoládě a vanilky v závěru. Víno z kategorie hodnota za peníze.

8 náš tip!

odrůda	Tempranillo
technologie výroby	24 měsíců v nových sudech z amerického dubu a další 4 roky v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



El Meson Reserva

[el meson rezerva]

Intenzivní a komplexní vůně s tóny vanilky, čerstvých ořechů, koření a kokosu. Hladká, kulatá a elegantní chuť s velmi dlouhým, harmonickým závěrem. Delikátní víno s aroma karamelu, čokolády a zralého ovoce. Výborně doprovodí grilovaná masa i s ostřejší marinádou.

9 náš tip!

odrůda	Tempranillo
technologie výroby	24 měsíců ve francouzských „barikových“ sudech a 15 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let

89
2012
The Wine Enthusiast



Museum Real Reserva

[muzeum real rezerva]

Purpurová barva, ušlechtilá ovocná vůně s jemnými tóny dřeva, vanilky, švestek, lékořice a tabáku. Plná a vyvážená chuť s harmonickými tříslovinami a višněmi v čokoládě v závěru. Víno se vyrábí v supermoderním vinařství v regionu západně od Ribera del Duero. Víno s atraktivní kovovou etiketou, které se může porovnat s jakýmkoli vínem ve své cenové relaci.

Barón de Ley, Rioja DOP

			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	280518	Barón de Ley „Finca Monasterio“	2021/22	6	0,75	470,25	569	595 ●
2	380516	Barón de Ley Gran Reserva „Viña Imas“ Gold Edition	2017/18	6	0,75	503,31	609	635 ●
3	280617	Barón de Ley Gran Reserva	2017/18	6	0,75	505,79	612	639 ●
4	280513	Barón de Ley Reserva Tinto	2020/21	6	0,75	315,70	382	399 ●
5	280515	Barón de Ley Rosato	2023/24	6	0,75	182,64	221	232 ●

El Meson, Rioja DOP

			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	280530	El Meson Blanco	2023/24	6	0,75	156,20	189	199 ○
7	280550	El Meson Crianza Tinto	2020/21	6	0,75	222,31	269	283 ●
8	280560	El Meson Reserva	2020/21	6	0,75	346,28	419	439 ●

Bodega Museum, Cigales DOP

9	280526	Museum Real Reserva	2020/21	6	0,75	428,93	519	545 ●
---	---------------	---------------------	---------	---	------	---------------	-----	-------

1

odrůda	84 % Tempranillo, 16 % Mazuelo
technologie výroby	Víno zráló 28 měsíců v sudech (americký a francouzský dub 50/50 %).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	8–18 let



Castillo Ygay
Gran Reserva Especial

[castijo igej gran reserva especial]

Ikonické víno, které nabízí složité aroma vyzrálých třešní, borůvek a černého rybízu, s jemnými náznaky černého pepře a hřebíčku. Na jazyku je plné, s hladkými tříslovinami a dlouhým elegantním závěrem. Víno s jedinečnou elegancí a komplexností. Je vyráběno z těch nejlepších hroznů vinice La Plana v oblasti Rioja.

4

náš tip!

odrůda	84 % Tempranillo, 9 % Graciano, 5 % Mazuelo, 2 % Garnacha
technologie výroby	Víno zráló 21 měsíců v sudech z amerického dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



Marqués de Murrieta
Reserva

[markés de murieta reserva]

Víno nabízí bohaté aroma švestek, borůvek a rybízu s jemným náznakem vůně květin a koření. Kulaté tělo a šťavnaté třísloviny v harmonii, se skvělým potenciálem zrání. Pochází z vinice Finca Ygay, v regionu Rioja Alta. Vychutnejte si například s grilovaným tuňákem, sladkokyselými pokrmy či modrými sýry.

2

náš tip!

odrůda	86 % Tempranillo, 10 % Cabernet Sauvignon, 4 % Graciano
technologie výroby	Víno zráló 20 měsíců ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	8–18 let



Dalmau
Reserva

[dalmau reserva]

Pro víno je charakteristické aroma dozrálých švestek a borůvek s náznaky tymiánu, černého pepře a cedru. Na jazyku je plné, se šťavnatými tříslovinami a dlouhým ovocným závěrem. Víno je silné a kulaté. Skvěle se hodí k tmavé čokoládě, lanýžovým sýrům anebo ostružinovým dezertům. Vyrábí se jen ve výjimečných ročnících. Dlouhý potenciál zrání. Velké španělské víno.

3

odrůda	84 % Tempranillo, 9 % Graciano, 5 % Mazuelo, 2 % Garnacha
technologie výroby	Víno zráló 25 měsíců v sudech z amerického dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Marqués de Murrieta
Gran Reserva

[markés de murieta gran reserva]

Víno s výrazným charakterem. Nabízí intenzivní aroma zralých jahod a fíků, koření a dřeva, doplněné o subtilní tóny vanilky a tabáku. Na patře je víno jemné a živé s hedvábnou texturou, jemnými tříslovinami a dlouhým elegantním závěrem. Jedná se o víno s výjimečnou komplexností, vyvážeností a skvělým potenciálem zrání, které osloví i náročné milovníky vína.



5

odrůda	Albariño
technologie výroby	Víno zráló 7 měsíců v ocelových tancích, 15 % vína zraje v sudech z akátového dřeva.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Pazo Barrantes

[paso barantes]

Osvěžující víno s výrazným charakterem. Víno nabízí svěží aroma zralého ovoce s jemnými tóny bergamotu. Na jazyku je lehké a živé, s příjemnou kyselostí a delikátní mineralitou. Víno se skvěle hodí k mořským plodům, drůbeží nebo zeleninovým pokrmům. Skvělá volba pro letní osvěžení!



Nejlepší vína nemusí být vždy ta nejdražší. Ale ta, která umí být ve správný čas na správném místě.

Požádali jsme vinaře, aby vybrali tři lahve ze svého portfolia – takové, které sedí i k obyčejným momentům a které by si sami otevřeli v těchto chvílích.

Letní večer ve dvou na terase – Je teplo, zapadá slunce a na stole je lehké občerstvení. Jaké víno podle vás sedne k takovému večeru?

Večer jen pro sebe – Den byl náročný a dlouhý. Konečně máte klid, čas pro sebe a možnost na chvíli vypnout. Po jaké lahvi sáhnete, když si chcete odpočinout o samotě?

Nečekaná návštěva přátel – Dorazí nečekaná návštěva a vy chcete nalít něco, co potěší každého. Víno, které je dobré mít po ruce pro každou příležitost. Co by to bylo?



Vinařství Marques
de Murrieta

Odpovídá
Gianluca Petruzzi

Letní večer
na terase

Pazo
Barrantes
654023



Večer
jen pro sebe

Marqués
de Murrieta
Gran Reserva
654061



Nečekaná návštěva
přátel

Marqués
de Murrieta
Reserva
654045



Marqués de Murrieta, Rioja D.O.C.a.		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH		značky
1	65406911	Castillo Ygay Gran Reserva Especial	2011	6	0,75	3 949,59	4 779	4 979	● ●
2	65404419	Dalmau Reserva	2019	6	0,75	3 623,97	4 385	4 585	● ●
3	654061	Marqués de Murrieta Gran Reserva	2016/17	6	0,75	1 214,05	1 469	1 529	● ●
4	654045	Marqués de Murrieta Reserva	2019/20	6	0,75	495,04	599	625	● ●
5	654023	Pazo Barrantes	2021/22	6	0,75	1 012,40	1 225	1 279	○ ●



1

náš tip!

odrůda	Palomino, Pedro Ximénez
technologie výroby	Zraje v 500l sudech z amerického dubu po dobu nejméně 6 let.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●



Sherry Canasta Cream Superior (sladké)

[šery kanasta krým superyor]

Sladké sherry tmavě mahagonové barvy s chutí ořechů a jemným dotekem praženého cukru. Je velice lahodné a jemné na patře, sametové a srdečné. Podáváme samotné nebo jako dezertní víno se zákuskem. V případě vychlazení nebo s ledem se z něj stane skvělý osvěžující drink.

2

odrůda	Palomino, Pedro Ximénez
technologie výroby	Zraje v dubových sudech minimálně 6 let.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●



Sherry Dry Sack Medium (polosuché)

[šery draj sek mýdiem]

Polosuché sherry světle jantarové barvy s hlubokým, avšak lahodným buketem. Chutí a vůní připomíná směs ořechů, je plné na patře, harmonické a lahodné. Podáváme jako skvělý aperitiv nebo i jako doplněk k hlavnímu chodu – těstovinám.

3

odrůda	Palomino
technologie výroby	Vyrábí se z prvního moštu, který se uvolňuje z hroznů jejich vlastní vahou a třením kuliček o sebe. Zraje v 500l dubových sudech za přístupu kyslíku více jak 5 let.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●



Sherry Pando Fino (suché)

[šery pando fino]

Suché sherry světle žluté barvy s jemným zlatavým odstínem. Lahodná, výrazná vůně po mandlích. Delikátní, svěží chuť s plným tělem a delším závěrem. Podáváme chlazené jako aperitiv nebo k rybám či mořským plodům.

4

náš tip!

odrůda	Pedro Ximénez
technologie výroby	Hrozny nejprve vysychají 15 dní na slunci a poté se lisují. Zraje systémem Criaderas y Soleras minimálně 15 let.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Sherry Don Zoilo Pedro Ximenez 15 Years Old (sladké)

[šery don coiló pedro chymenés]

Víno má velmi tmavou až mahagonovou olejnatou barvu. Silná, hutná a delikátní vůně s tóny rozinek, mandlí, hořké čokolády a sušených fíků. Chuť je vysoce koncentrovaná, sladká, plná a harmonická. Extrémně dlouhý závěr je podpořen tóny medu, karamelu, pražených mandlí a kávy. Velmi hezký zástupce víceletého sherry z jedné odrůdy.

5

odrůda	Palomino, Pedro Ximénez
technologie výroby	Zraje minimálně 15 let.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Sherry Dry Sack Oloroso 15 Years Old (polosladké)

[šery draj sek olorosa]

Víno má jemnou, teplou, kořeněnou vůni s tóny sušených ořechů. Dobře vyvážená chuť s plným tělem, příjemnou kyselinou a sladkostí v dlouhém závěru. Oloroso je vzácné sherry, řadíci se mezi nejelegantnější a neúspěšnější vína z Jerezu. Toto výjimečné víno ztělesňuje dlouhou tradici a zkušenosti značky Williams & Humbert.

6

odrůda	Pedro Ximénez
technologie výroby	Všechny hrozny nejprve vysychají po dobu 15 dnů na slunci a poté se lisují. Zraje systémem Criaderas y Soleras minimálně 20 let.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Sherry Pedro Ximenez V.O.S Don Guido 20 Years Old (sladké)

[šery pedro chymenés don gido]

Tmavě mahagonová, olejovitá barva. Typická, jemná a elegantní vůně s příjemně zakomponovanými tóny mléčné čokolády, kakaa a javorového sirupu. Vůně plynule přechází do sladké chuti. Harmonický a dlouhý závěr s doteky rozinek, pralinek a fíků, které jsou podpořeny živou kyselinou. Krásné, hutné a elegantní sherry.

7

náš tip!

odrůda	Polomino
technologie výroby	Zraje minimálně 20 let.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Sherry Dos Cortados Paplo Cortado V.O.S 20 Years Old (suché)

[šery dos kortados paplo kortado]

Zářivé odlesky starého zlata a jantaru. Výrazná, intenzivní a komplexní vůně s lehkými tóny lískových oříšků a sušeného ovoce. Chuť suchá, s vynikající kyselinou. Dlouhé, plné a elegantní patro. Neuvěřitelně výrazný a nezapomenutelný závěr. Sherry s vůní amontillada a chutí olorosa. Vynikající jako aperitiv pro dlouhé večery nebo jako přísada v short drincích.

8

náš tip!

odrůda	Palomino, Pedro Ximénez
technologie výroby	Zraje minimálně 20 let.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Sherry Canasta Cream V.O.S 20 Years Old (sladké)

[šery kanasta krým]

Tmavě mahagonová barva s jasnými měděnými odlesky. Velmi intenzivní aroma, charakteristické pro tabák, cedr, koření, karamelizovaný cukr, toffee, sušené broskve, švestky, fíky a vlašské ořechy, s jemnými tóny vanilky. Sladké, elegantní, vysoká kyselost díky koncentraci, svěží, sametové a velmi dobře vyvážené v ústech. Příjemně dlouhý a komplexní závěr. Skutečně výrazné a elegantní sherry.

9

odrůda	Palomino
technologie výroby	Zraje v 500l sudech (americký dub) minimálně 30 let.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Sherry Jalifa Amontillado V.O.R.S. 30 Years Old (suché)

[šery chalifa amontijada]

Jantarová barva, hladké a jemné na patře s výraznou vůní vanilky a ořechů, velmi delikátní, plné, silné, ale přitom suché. Dlouhé a hladké v závěru. Velmi staré sherry Amontillado.



Williams & Humbert, Sherry de Jerez			alkohol	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	24003	Sherry Canasta Cream Superior (sladké)	19,5 %	6	0,75	192,56	233	249	
2	24001	Sherry Dry Sack Medium (polosuché)	19,5 %	6	0,75	192,56	233	249	
3	24002	Sherry Pando Fino (suché)	15 %	6	0,75	192,56	233	249	

Williams & Humbert, Premium Sherry de Jerez

	alkohol	karton	obsah	cena od 6 000Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000Kč s DPH	značky
4 24006	Sherry 15 Years Old Don Zoilo, Pedro Ximenez (sladké)	18 %	6 0,75	387,60	469 499	L
5 24010	Sherry 15 Years Old Dry Sack Oloroso (polosladké)	20,5 %	4 0,50	652,07	789 839	L
6 24013	Sherry 20 Years Old Don Guido, Pedro Ximenez V.O.S (sladké)	18 %	4 0,50	789,26	955 999	L
7 24007	Sherry 20 Years Old Dos Cortados, Paplo Cortado V.O.S (suché)	22 %	4 0,50	789,26	955 999	L
8 24016	Sherry 20 Years Old Canasta Cream V.O.S (sladké)	19,5 %	4 0,50	921,49	1 115 1 165	L
9 24012	Sherry 30 Years Old Jalifa Amontillado V.O.R.S. (suché)	20,5 %	4 0,50	1 045,45	1 265 1 325	L

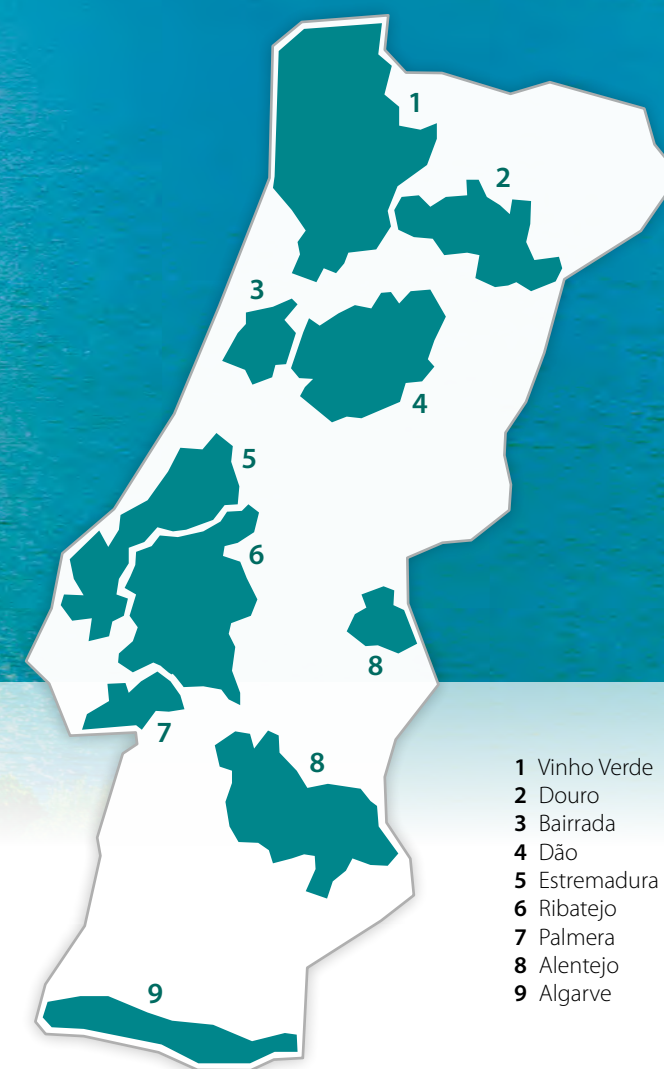


Portugalsko

Portugalsko není s devíti miliony hektolitrů žádným vinařským drobečkem a při vyslovení jména této země se asi každému rychle vybaví to nejtypičtější – portská vína. Dolihovaná vína tvoří sice pouze přibližně pětinu produkce, přesto stále dominují vývozu. Portugalsko je celosvětově sedmou největší exportní zemí a vína jsou významným vývozním artiklem. Historie začala již v době římské říše dodávkami vín do Říma. Moderní doba začala smlouvou s Anglií v roce 1703. Portugalsko a jeho nejznámější region Douro Valley má nejstarší apelační systém na světě. Zde na severozápadě země se vyrábí nejlepší, unikátní a vysoce ceněná vína. Douro Valley je pilířem portugalského vinařství, odkud pocházejí v úvodu zmiňovaná portská vína, ale i velmi kvalitní vína přírodní. Pro výrobu portských i přírodních vín se používají tradiční odrůdy vinné révy a stejně jako

u španělských, tak i u portugalských vín platí pravidlo velmi výhodné ceny vůči nabízené kvalitě. V regionech Alentejo, Bairrada a Dão se zase produkují známá stejnojmenná, plná, bohatá vynikající červená vína pro každodenní konzumaci. Dalšími důležitými regiony jsou Estremadura, Ribatejo, Algarve Bucelas, Colares, Carcavelos, Setúbal, Vinhos Verdes. Speciálními dolihovanými víny je znám ostrov Madeira. Dva portugalské regiony jsou pak zapsány v UNESCO jako součást světového dědictví – Douro Valley a Pico Island. V celém Portugalsku se pěstuje okolo 500 druhů odrůd, což umožňuje ohromnou flexibilitu při výrobě vín. Oxfordský vinařský průvodce označuje zemi jako „pokladnici domorodých odrůd“. Kvalitou a unikátností svých vín, velikostí a rychlostí růstu prestiže patří Portugalsko do TOP 10 vinařských zemí. Jeho celkový objem výroby představuje 4 % celkové celosvětové produkce. Vinice pokrývají 8 %

celkového území a pouze vrcholky hor nejsou vhodné pro pěstování vína. Klasifikační systém byl vytvořený o více než 200 let dříve než ve Francii, kategorizace je obdobná jako v sousedním Španělsku. **Vinho de Mesa (stolní víno)** – od ročníku 2012 se mění na „Vinhos“, znamená běžné stolní víno. Nese pouze označení výrobce a garanci původu v Portugalsku. **IGP** – Indicações Geográficas Protegidas nese označení regionu. Garanci původu a vysoké kvality oznamuje označení **DOP** – Denominações de Origem Protegidas. Vína vyšší kvality, ale mimo DOP oblasti mohou být označena jako IPR (Indicação de Proveniência Regulamentada) – od ročníku 2012 tato kategorie zaniká. Pokud se víno z výjimečných ročníků nechá zrát déle, setkáme se s označením Reserva nebo Garrafeira. Názvy Tinto, Branco, Rosado oznamují barvu (červené, bílé, růžové).



- 1 Vinho Verde
- 2 Douro
- 3 Bairrada
- 4 Dão
- 5 Estremadura
- 6 Ribatejo
- 7 Palmera
- 8 Alentejo
- 9 Algarve

1

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca
technologie výroby	12 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–16 let



92
2014
The Wine Enthusiast

Quinta dos Aciprestes Grande Reserva DOP

[kynta dos acipresteš granže rezerva]

Hrozny na toto víno jsou tou nejlepší surovinou z Quinta dos Aciprestes. Víno má tmavě granátovou barvu. Komplexní a výrazná vůně s aroma černých a červených bobulí. Harmonická a bohatá chuť s tóny zralého červeného bobulového ovoce. Víno s ohromující strukturou, harmonií, ale zároveň se silou a elegancí – víno, které je pravým reprezentantem vín z regionu Douro.

2

náš tip!

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca
technologie výroby	12 měsíců zrání v sudech z francouzského a amerického dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



93
2016
The Wine Enthusiast

Quinta dos Aciprestes Tinto Reserva DOP

[kynta dos acipresteš rezerva]

Plný a výrazný buket s vůní švestek, skořice a vanilky. V chuti plné, hutné a harmonické s rozsáhlou paletou chutí, od ovocné, přes koření až k čokoládě. To vše je podpořeno rozsáhlou, dobře zakomponovanou tříslovinou a dlouhým závěrem. Díky své neuvěřitelné plnosti a bohatosti zvládne i ostřejší mexická jídla.

3

náš tip!

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
technologie výroby	12 měsíců zrání v sudech z francouzského a amerického dubu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	2–8 let



91
2016
The Wine Spectator

Quinta dos Aciprestes Tinto DOP

[kynta dos acipresteš tynto]

Intenzivní vůně rozinek, švestek a třešní. Výrazné aroma zralého ovoce na patře, znamenitá struktura, příjemný tanin, plné tělo a čokoládovost. Jedno z nejhezčích vín naší nabídky ve své kategorii. Je schopné dosáhnout hodnocení i kolem 90 bodů. Má dlouhý potenciál. Skvěle doplňuje výrazná masitá jídla, zvěřinu a sýry.

7

náš tip!

odrůda	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v použitých dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	2–8 let



92
2015
The Wine Enthusiast

Quinta das Carvalhas Tinto

[kynta das karvaljaš tynto]

Intenzivní květinová vůně s tóny zralého červeného a tmavého ovoce a koření. Středně plná chuť s tóny třešní, švestek, lékořice s jemně kořenitým závěrem. Víno umí v dobrém ročníku získat 90 bodů (Wine Enthusiast). Dobře se hodí k vyzrálým sýrům.

8

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca
technologie výroby	12–18 měsíců zrání v nových dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–16 let



91
2015
The Wine Enthusiast

Evel Reserva Tinto

[evel rezerva tynto]

Extrémně koncentrované ovocné aroma rybízu, třešní a dřevěných dubových tónů. Silné tělo, mocná struktura, příjemný tanin a kyselost. Je pitelné již nyní, ale bohatě se odmění dalším zráním. Oprávněně patří mezi nejlepší portugalská vína!

9

odrůda	Moscatel Galego, Viosinho, Arinto a Fernão Pires
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Evel Branco

[evel branko]

Ovocná, čerstvá a živá vůně s tóny angreštu, pomerančových květů a bílého pepře. Chuť výborně navazuje na vůni. Svěží, příjemná a rafinovaná chuť je podpořená překvapivě živou kyselinou s náznaky bílého rybízu, máty a pampeliškového medu. Skvělá hodnota za peníze.

4



Quinta dos Aciprestes Tinto 2x 0,75 l Duopack

[kynta dos acipresteš tynto]

Dárkové balení dvou lahví Quinta dos Aciprestes Tinto v elegantní papírové krabici.

5

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	6 měsíců zrání v nových sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Quinta de Cidrô Chardonnay Reserva

[kynta de sidró šardoné rezerva]

Svěží chuť a decentní vůně vanilky, čerstvého ovoce, zralých broskví a meruněk, s nádechem dubového dřeva. Elegantní tělo a dlouhotrvající lahodný závěr. Ideální víno k rybám, koryšům a pokrmům portugalské kuchyně.

6

odrůda	Touriga Nacional
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v použitých dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	2–8 let



91
2014
The Wine Enthusiast

Quinta das Carvalhas Touriga Nacional

[kynta das karvaljaš turiga nacional]

Intenzivní květinová vůně s tóny fialek a tmavého ovoce. Středně plná, koncentrovaná a ovocná chuť s tóny tmavých třešní, ostružin a koření. Víno je ke konzumaci již nyní, ale kratším stařením ještě získá. Vhodné k výraznějším pokrmům.

10

náš tip!

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
technologie výroby	8 měsíců zrání v dřevěných sudech
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Evel Tinto

[evel tynto]

Intenzivní vůně ovoce, zeleného tabáku a sladkého koření. V chuti je plné, suché, komplexní s pěkným závěrem. Aroma s tóny červeného bobulového ovoce a znovu tabáku. Doporučujeme k pečeným nebo grilovaným masům a tmavým omáčkám.

11

náš tip!

odrůda	Tinta Roriz, Tinta Francisca, Viosinho
technologie výroby	Víno zrál 8 měsíců ve velkých francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Dandy de Cidrô Douro Tinto

[dandy de sidro duoro tinto]

Víno světle granátové barvy. Aroma nabízí tóny třešní, malin a bílých květů. V chuti je víno svěží, s hladkými tříslovinami, které společně s nižším obsahem alkoholu nabízejí příjemný zážitek snadno pitelného vína. Vychutnat si jej můžete klidně samotné anebo v kombinaci s drůbeží, uzeninami, asijskou kuchyní či lehkými sýry.

12

náš tip!

odrůda	Samarrinho, Cerceal, Moscatel Ottonel
technologie výroby	Víno zrál 6 měsíců v ocelových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Dandy de Cidrô Douro Branco

[dandy de sidro duoro branko]

Víno slámové barvy, které nabízí velmi osvěžující aromatický profil s tóny tropického ovoce a citrusů, který se propisuje do svěžesti a lehkosti v chuti. Velice stará odrůda hroznů Samarrinho, která byla téměř na pokraji vyhnutí, stojí za vznikem tohoto svěžího vína. Párujte s mořskými plody, rybami anebo lehkými zeleninovými pokrmy.

Real Companhia Velha, Douro

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	23130	Quinta dos Aciprestes Grande Reserva DOP	2017/18	6	0,75	800,83 969 999 ●
2	23113	Quinta dos Aciprestes Tinto Reserva DOP	2021/22	6	0,75	315,70 382 399 ●
3	23109	Quinta dos Aciprestes Tinto DOP	2021/22	6	0,75	235,54 285 299 ●
4	23119	Quinta dos Aciprestes Tinto 2x 0,75 l Duopack	2021/22	3	1,50	577,69 699 729 ●
5	23108	Quinta de Cidrô Chardonnay Reserva	2023/24	6	0,75	412,40 499 525 ○
6	23129	Quinta das Carvalhas Touriga Nacional	20219/20	6	0,75	385,95 467 489 ●

Real Companhia Velha, Douro

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	23128	Quinta das Carvalhas Tinto	2019/20	6	0,75	238,84 289 299 ●
8	23110	Evel Reserva Tinto	2022/23	6	0,75	491,74 595 625 ●
9	23105	Evel Branco	2024/25	6	0,75	156,20 189 199 ○
10	23104	Evel Tinto	2021/22	6	0,75	164,46 199 209 ●
11	23134	Dandy de Cidrô, Douro Tinto	2023/24	6	0,75	210,74 255 269 ●
12	23135	Dandy de Cidrô, Douro Branco	2023/24	6	0,75	210,74 255 269 ○

1

odrůda	Tradiční portugalské odrůdy
technologie výroby	Zraje 4 roky v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Port Quinta das Carvalhas LBV (Late Bottled Vintage)

[kynta das karvaljaš lejt bottl vintýč]

Delikátní vůně s tóny černých třešní, tmavé čokolády a vanilky. Středně plná a bohatá chuť s dobrou délkou a širokou paletou ovocných tónů. Toto LBV pochází z velmi starých vinic, hrozny jsou vymačkány tradičním způsobem - šlapáním. Dobře se hodí k modrým sýrům, oříškům nebo k čokoládě.

2

odrůda	Tradiční portugalské odrůdy
technologie výroby	Ruby – 3–4 roky, Tawny – 7 let v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Port Quinta das Carvalhas Reserva Ruby (dárkový box)

[kynta das karvaljaš rezerva ruby]

Jedná se o nadstandardní portské víno v „základní“ kategorii. Ruby má ovocnou vůni s tóny zralého červeného ovoce a vanilky. Středně plná chuť s hladkými tříslovinami a tóny třešní a koření. Dobře doprovodí ořechy, tmavou čokoládu nebo cheesecake.

3 náš tip!

odrůda	Tradiční portugalské odrůdy
technologie výroby	Ruby – 3–4 roky, Tawny – 7 let v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Port Quinta das Carvalhas Reserva Tawny (dárkový box)

[kynta das karvaljaš rezerva tóny]

Příjemně sametové Tawny má ve vůni charakteristické tóny rozinek, karamelu a koření. Plná a vyzrálá chuť s tóny karamelu a fíků. Doporučujeme podávat k zákuskům, ovocným nákypům a čokoládě. Jedná se o nadstandardní portské víno v „základní“ kategorii.

6

odrůda	Tradiční odrůdy z oblasti Douro, ze starých vinic
technologie výroby	Zraje průměrně 10 let v sudech
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Port Quinta das Carvalhas 10 Years Old (dárková tuba)

[port kinta das karvaljaš ten jirs old]

Bohatá vůně s aroma rozinek a karamelu. Chuť je plná a elegantní s tóny sušeného ovoce. Víno je středně sladké s dlouhým karamelovým závěrem. Hrozny pochází z velmi starých vinic a jsou vylisovány tradičním způsobem - šlapáním.

7

odrůda	Tradiční odrůdy z oblasti Douro, ze starých vinic
technologie výroby	Zraje průměrně 20 let v sudech
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Port Quinta das Carvalhas 20 Years Old (dárková tuba)

[port kinta das karvaljaš twenty jirs old]

Portské víno jantarové barvy se zlatými odlesky, které odrážejí jeho věk a charakter. Nabízí bohatou aromatickou komplexnost, kde se tóny dubu harmonicky mísí s nádechem sušeného ovoce. Na patře je víno plné, intenzivní a elegantní, s dlouhým a vytrvalým závěrem. Toto 20leté víno z Quinta das Carvalhas zráló ve starých dubových sudech, což mu dodává skvělou strukturu a harmonii.

8 náš tip!

odrůda	Tradiční odrůdy z oblasti Douro, ze starých vinic
technologie výroby	Zraje průměrně 30 let v sudech
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Port Quinta das Carvalhas 30 Years Old (dárková tuba)

[port kinta das karvaljaš thrty jirs old]

Tawny s typickými zlatými odlesky, odhaluje krásnou a komplexní vůni s jemnými tóny sušených rozinek, kandovaného citrusového ovoce a zralé lékořice. Na patře je víno bohaté, intenzivní a zároveň jemné, s dlouhým závěrem. Toto 30leté víno z Quinta das Carvalhas, vyrobené z hroznů starých vinic, zráló ve starých dubových sudech.

4



Port Quinta das Carvalhas 10 Years Old Tawny (karafa v dárkové krabičce)

[port kynta das karvaljaš ten jirs old tóny]

Bohatá vůně s aroma rozinek, karamelu a sušeného ovoce. Plná a elegantní chuť s tóny sušeného ovoce, střední sladkostí a dlouhým karamelovým závěrem. Hrozny na toto víno pochází z velmi starých vinic, hrozny jsou vymačkány tradičním způsobem - šlapáním.

5

odrůda	Tradiční portugalské odrůdy
technologie výroby	Tradiční proces zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Port Quinta das Carvalhas miniset 4x 0,05 (10+20+30+40 Years Old)

[port kvinta das karvaljaš]

Miniset 4 portských vín Quinta das Carvalhas dává možnost prochutnat různé staré portské vína a udělat si tak vlastní obrázek o tom, jak se s věkem mění chuť vína. Nejmladší desetiletá varianta je žlutohnědá se zlatavými odstíny a chutí zralého ovoce, medu a koření. Dvacetiletý vzorek má cihlově jantarovou barvu a dokonale vyváženou chuť rozinek, ořechů a dřeva. Třicetiletá varianta je téměř zlatá a přidává tóny kandovaných citrusů, lékořice a exotického dubu. Nejstarší čtyřicetileté portské je skutečný skvost s intenzivní vůní vanilky a koření. V chuti stále živé, elegantní a sametové s příjemnými tóny pomeranče. Ideální dárek pro milovníky portského vína.



9

odrůda	Tradiční odrůdy z oblasti Douro, ze starých vinic
technologie výroby	Zraje průměrně 40 let v sudech
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Port Quinta das Carvalhas 40 Years Old (dárková tuba)

[port kinta das karvaljaš forty jirs old]

Velmi speciální Tawny s intenzivní vůní vanilky, koření, pomerančů, ořechů a sušeného ovoce. Elegantní medově ovocná chuť s doteky koření. Díky harmonicky zakomponované kyselině nabízí elegantní a dlouhý závěr.

10

odrůda	Tradiční portugalské odrůdy
technologie výroby	Průměrně zráló 50 let v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Port Quinta das Carvalhas 50 Years Old Tawny (dárkový box)

[port kinta das karvaljaš fifty jirs old tóny]

Toto unikátní Tawny je směsí různých vyzrálých vín jejichž průměrné stáří je kolem 50 let. Nejstarší vína obsažená v této lahvi, zrálá více než 100 let ve sklepích Vila Nova de Gaia. Hrozny tohoto vína pochází z levého břehu řeky Douro, což je jedna z nejlepších lokalit pro portské víno. Prodává se v dárkovém boxu.

Real Companhia Velha, portské Quinta das Carvalhas

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	23071	Port Quinta das Carvalhas LBV (Late Bottled Vintage)	6	0,75	412,40 499	519 ● ☞
2	23070	Port Quinta das Carvalhas Reserva Ruby (dárkový box)	6	0,75	412,40 499	519 ● ☞
3	23006	Port Quinta das Carvalhas Reserva Tawny (dárkový box)	6	0,75	412,40 499	519 ● ☞
4	23074	Port Quinta das Carvalhas 10 Years Old Tawny (karafa 0,75 v dárkové krabičce)	8	0,75	660,33 799	839 ● ☞
5	23079	Port Quinta das Carvalhas miniset 4x 0,05 l (10 + 20 + 30 + 40 Years Old)	20	0,20	640,50 775	799 ● ☞

Real Companhia Velha, portské Quinta das Carvalhas

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	23072	Port Quinta das Carvalhas 10 Years Old (dárková tuba)	6	0,75	623,97 755	789 ● ☞
7	23073	Port Quinta das Carvalhas 20 Years Old (dárková tuba)	6	0,75	1 106,61 1 339	1 399 ● ☞
8	23085	Port Quinta das Carvalhas 30 Years Old (dárková tuba)	6	0,75	2 354,55 2 849	2 979 ● ☞
9	23086	Port Quinta das Carvalhas 40 Years Old (dárková tuba)	6	0,75	3 297,52 3 990	4 169 ● ☞
10	23064	Port Quinta das Carvalhas 50 Years Old Tawny (dárkový box)	6	0,75	5 701,65 6 899	6 999 ● ☞

1

odrůda	Viosinho, Gouveio, Moscatel
technologie výroby	Zraje 3 roky v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●



Royal Oporto White

[rojal oporto vajt]

Toto sladké bílé portské je vyrobeno z několika směsí portských vín. Má ovocnou vůni a harmonickou, dobře vyváženou směs chutí zralosti a svěžesti. Bílé portské se tradičně pije jako aperitiv a sladší druhy se hodí k paště z husích jater. Doporučuje se podávat o teplotě 10 °C samostatně nebo v létě na ledu s citrónem.

2

odrůda	Codega, Rabigato, Malvasia Fina, Viosinho
technologie výroby	Delší fermentace pro snížení obsahu cukru. Dále zraje 3 roky v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●



Royal Oporto Extra Dry White (suché)

[rojal oporto ekstra draj vajt]

Je ideální kombinací plné chuti a osvěžení v letním období. Jemné suché bílé portské víno, které v sobě snoubí lahodnost a lehkost bílých vín s extraktivností portských vín. Ideální aperitiv. Doporučujeme podávat s ledem a pomerančovou kůrou. Ideální tip na letní drink pro posezení s přáteli.

3

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz
technologie výroby	Royal Oporto nechává své Tawny zrát po dobu 5 let, což je podstatně déle, než činí jeho konkurenti, kteří pouze dodržují zákonem předepsané 3 roky.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●



Royal Oporto Tawny

[rojal oporto tóny]

Jantarová barva se snoubí s plnou vůní. Kombinuje příjemnost své zralé chuti s jemností, dosaženou zráním v dubových sudech. Tawny je celosvětově nejoblíbenějším druhem portského. Doporučujeme podávat při pokojové teplotě, během horké sezóny o teplotě 16 °C.

7

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
technologie výroby	Zraje průměrně 10 let v sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Royal Oporto 10 Years Old Tawny

[rojal oporto tóny ten jirs old]

Víno díky zrání ztrácí originální rudou barvu a získává velmi delikátní jantarové nádech, který je pro Tawny typický. Tato desetiletá směs má výraznou vůni, prezentuje se živostí a svěžestí, s tóny sušeného ovoce. Jedná se o velmi komplexní, elegantní a sametové víno. V nabídce také dárkový box se skleničkami.

8

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
technologie výroby	Zraje průměrně 20 let v sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●



Royal Oporto 20 Years Old Tawny

[rojal oporto tóny twenty jirs old]

Ve vůni nabízí ohromnou paletu delikátních a vyzrálých tónů. Jantarovokaštanová barva s okrovými okraji. Bohaté a hluboké aroma přechází v nevšední sametovou chuť, s tóny koření, lékořice, vlašských ořechů, vanilky, marmelád a v závěru tóny dubového dřeva. Je komplexní, bohaté, vyzrálé a decentní. Doporučujeme v horkých dnech podávat vychlazené na 8–10 °C.

9

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz a další
technologie výroby	Zraje průměrně 40 let v sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●



Royal Oporto Over 40 Years Old Tawny

[rojal oporto tóny ouvr fórtý jirs old]

Jemná, krásně aromatická vůně s tóny zralých pomerančů, rozinek, ořechů a pražených mandlí. Hladká a velmi elegantní chuť s ovocnou sladkostí medu a doteky koření. Díky harmonické kyselině zůstává v ústech velmi čistá, dlouhotrvající a jemná dochuť. Správná doba zrání je pro víno velmi důležitá k dosažení ideálního bodu zralosti a tím k nenapodobitelnému výjimečnému charakteru.

4

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca
technologie výroby	Zraje 3 roky v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●



Royal Oporto Ruby

[rojal oporto ruby]

Směs mladých plných červených portských vín. Má zralé aroma s rafinovanou vůní lesních jahod. Prezentuje se plným tělem a harmonickou chutí. Oproti jiným Ruby ve své kategorii vyniká kvalitou a chutí. Doporučujeme podávat při teplotě 15–18 °C.

5

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca a další
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích bez dalšího zrání.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●



Royal Oporto Rosé

[rojal oporto rosé]

Premiové růžové portské delikátně snoubí sladkost a plnost červených portských, kterou doplňuje živost a svěžest vín bílých. Servíruje se do velké vinné sklenice na kostky ledu. Díky tomu může víno rozvinout své delikátní aroma a stává se příjemně osvěžujícím nápojem, který je vhodný nejen pro horké letní dny.

6 náš tip!

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
technologie výroby	
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●



Royal Oporto Fine Tawny

[rojal oporto fajn tóny]

Royal Oporto Fine Tawny se vyznačuje jantarovou barvou a plnou vůní. Zráním v dubových sudech získává delikátní chuť sušeného ovoce, karamelu a jemných ořechových tónů. Tawny je celosvětově nejoblíbenějším druhem portského. Toto elegantní a sametové víno je ideální k sýrům, dezertům nebo jako aperitiv. Doporučujeme podávat při pokojové teplotě, během horké sezóny o teplotě 16 °C.

10 náš tip!

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca
technologie výroby	Dozrává 6 let v dřevěných sudech, před lahvováním se nefiltruje.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Royal Oporto Late Bottled Vintage (LBV)

[rojal oporto lejtt botlť vintýč]

Je to bohaté, plné a vyvážené víno s intenzivním a komplexním aroma červeného zralého ovoce a koření. Chuť má dobrou strukturu a koncentraci podpořenou hladkými tříslovinami dávajícími dlouhý a harmonický závěr. LBV je víno stylem podobné ročníkovým portským. Po otevření ho ovšem není nutné ihned vypít a vydrží otevřené i několik týdnů. Vyrábí se jen v dobrých ročnících.

11

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca
technologie výroby	Tradiční proces zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●



Royal Oporto Vintage 2003

[rojal oporto vintýč]

Vintage 2003 ukazuje krásnou a intenzivní fialovou barvu, odhalující nesmírnou koncentraci a mládí. Nádherný buket zralého ovoce, květinové nuance vytvářející velkou komplexnost. Pevné a minerální portské s velkou rovnováhou a elegancí představující své třísloviny, živé, ale hladké, s dlouhým závěrem.

12

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz
technologie výroby	Fortifikované víno, zráló v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Royal Oporto Reserva Tawny 0,2 l

[rojal oporto rezerva tóny]

Elegantní Tawny se pyšní zlatými odlesky a červenohnědou barvou. Intenzivně aromatické, s náznaky rozinek, medu a čokolády. Na patře je víno sametové s bohatou chutí sušeného ovoce a marmelády z černého ovoce.

Real Companhia Vehlha, portské Royal Oporto

Real Companhia Vehla, portské Royal Oporto				ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	23003	Royal Oporto White		6	0,75	247,11	299	329	 
2	23055	Royal Oporto Extra Dry White (suché)		6	0,75	247,11	299	329	 
3	23001	Royal Oporto Tawny		6	0,75	247,11	299	329	 
4	23002	Royal Oporto Ruby		6	0,75	247,11	299	329	 
5	23065	Royal Oporto Rosé		6	0,75	379,34	459	489	
6	23004	Royal Oporto Fine Tawny		6	0,75	280,17	339	369	 

Real Companhia Vehlha, portské Royal Oporto

Real Companhia V ehla, portské Royal Oporto				ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH		značky	
7	23007	Royal Oporto 10 Years Old Tawny (dárkový box)			6	0,75	602,48	729	765	●		
8	23008	Royal Oporto 20 Years Old Tawny (dárkový box)			6	0,75	1 070,25	1 295	1 359	●		
9	23009	Royal Oporto Over 40 Years Old Tawny (dárkový box)			6	0,75	3 098,35	3 749	3 849	●		
10	23063	Royal Oporto Late Bottled Vintage (LBV)			2018/19	6	0,75	395,87	479	499	●	
11	23050	Royal Oporto Vintage 2003			2003	6	0,75	1 404,13	1 699	1 769	●	
12	23081	Royal Oporto Reserva Tawny 0,2			24	0,20	180,99	219	229	●		

1

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz a další
technologie výroby	Zraje 20 i více let v sudech. Víno bylo filtrováno – neobsahuje tedy žádnou usazeninu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●

Royal Oporto Colheita (dárkový box)

[rojal oporto kolejta]

Dárkové balení prémiového portského vína s označením „Colheitas“, což jsou vína té nejvyšší kvality, vyráběná pouze ve výjimečných ročnících. Na etiketě je vždy uveden rok sklizně. Dekantace není nutná, Colheita může být otevřena i několik týdnů. Díky procesu zrání má nádhernou barvu topazu, příjemnou komplexní a sametovou chuť s jemnými tóny dubovosti. Podávat při 18 °C.



2



Royal Oporto Ruby Traveller box + 2 skleničky

3



Royal Oporto Tawny Traveller box + 2 skleničky

4



Royal Oporto 10 Years Old Tawny + 2 skleničky

5



Royal Oporto 20 Years Old Tawny + 2 skleničky

6



Royal Oporto 20 Years Old Tawny + Royal Oporto Reserva Tawny 0,2 l



Vinařství Real Companhia Velha

Odpovídá Pedro Silva Reis

strana 250–257



Nejllepší vína nemusí být vždy ta nejdražší. Ale ta, která umí být ve správný čas na správném místě.

Požádali jsme vinaře, aby vybrali tři lahve ze svého portfolia – takové, které sedí i k obyčejným momentům a které by si sami otevřeli v těchto chvílích.

Letní večer na terase



Dandy de Cidrô Douro Branco

23135

Večer jen pro sebe



Quinta das Carvalhas Touriga Nacional

23129

Nečekaná návštěva přátel



Quinta dos Aciprestes Tinto DOP

23109

7 novinka

odrůda	Blend ze starých vinic (vysazeno 1927 a 1934), obsahuje Touriga Francesa, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Rufete, Cornifesto, Tinta Francisca
technologie výroby	Zrálo 18 měsíců ve starších francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●



Incola

[ýnkola]

Elegantní červené víno s granátovou barvou a jemně rustikálním charakterem. Ve vůni se objevují tóny horských bylin, květů a červeného i tmavého ovoce. Chuť je svěží, vrstevnatá a minerální, s jemnou strukturou a živými tříslovinami. Víno pochází z extrémně strmých vinic s více než 90letými keři. Název „Incola“ (latinsky „obyvatel“) odkazuje na výjimečnou odolnost těchto starých vinic. Skvěle se hodí ke kachně, holubovi, houbám, lanýžům, čočce a polotvrdým sýrům.



Real Companhia Velha, portské Royal Oporto

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 23037	1976	6	0,75	3 660,33	4 429	4 539 ● ☞ L
1 23038	1977	6	0,75	4 041,32	4 890	4 999 ● ☞ L
1 23083	2003	6	0,75	1 156,20	1 399	1 465 ● ☞ L
1 23075	2007	6	0,75	966,12	1 169	1 219 ● ☞ L

Real Companhia Velha, portské Royal Oporto

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
2 23013		6	0,75	387,60	469	469 ● ☞ L
3 23099		6	0,75	387,60	469	469 ● ☞ L
4 230075		6	0,75	714,88	865	899 ● ☞ L
5 230085		6	0,75	1 189,26	1 439	1 499 ● ☞ L
6 23082		6	0,75	1 098,35	1 329	1 395 ● ☞

Real Companhia Velha, Douro

7 23138	Incola	2020	6	0,75	3 552,89	4 299	4 399 ● ☞
---------	--------	------	---	------	----------	-------	-----------