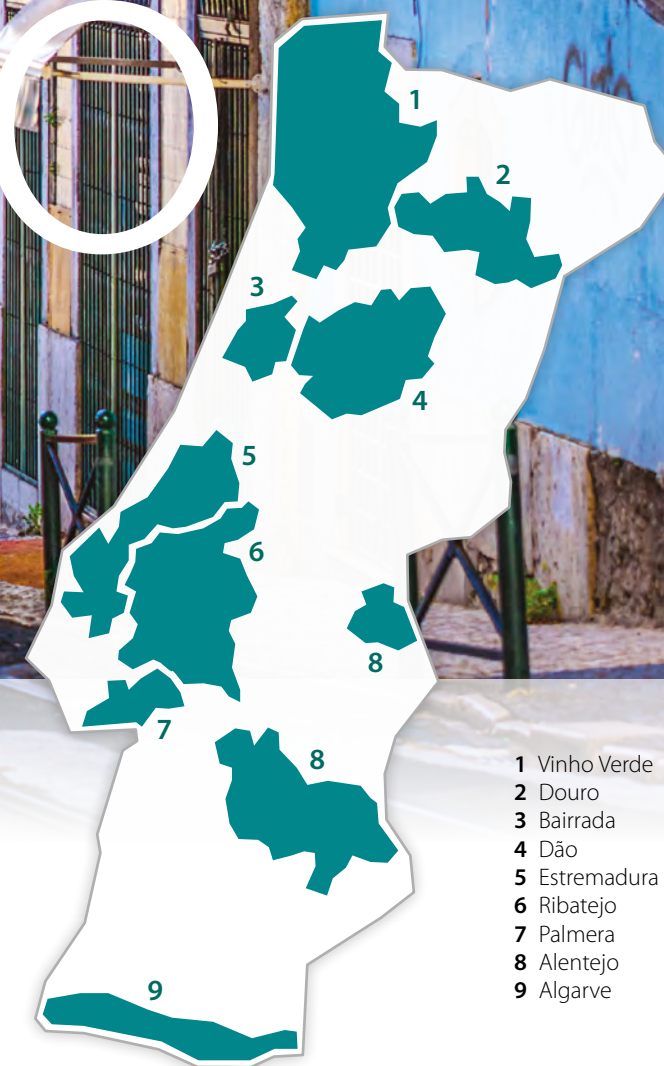


Portugalsko

Portugalsko není s devíti miliony hektolitrů žádným vinařským drobečkem a při vyslovení jména této země se asi každému rychle vybaví to nejtýpější – 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



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

naš 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



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



Quinta dos Aciprestes Tinto Reserva DOP (3x láhev v dřevěné kazetě)

[kynta dos acipresteš rezerva]

4

naš 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



Quinta dos Aciprestes Tinto DOP

[kynta dos acipresteš]

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.

5



Quinta dos Aciprestes Tinto 2x 0,75 l Duopack

[kynta de sidró šardoné rezerva]

6

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.

7

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Quinta de Cidrô Sauvignon Blanc

[kynta de sidró soviňon blank]

Víno odrůdy Sauvignon Blanc bylo první „inovací“ vyrobenou na vinicích Quinta de Cidrô. Bylo reakcí na rostoucí poptávku a velmi rychle se stalo nejprodávanějším vínem. Spojuje sílu a koncentraci regionu Douro s elegancí a charakterem této odrůdy. Ve vůni je typické odrůdové aroma s dotekem bílého ovoce. Bohatá a hebká chuť s čerstvou kyselinou.

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



Evel Reserva Tinto

[level 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

[level 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.

10

naš 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

[level 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

odrůda	Viosinho, Gouveio, Moscatel, Arinto a Fernão Pires
technologie výroby	Fermentace pouze v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Porca de Murça Branco

[porka de mursa branko]

Čerstvá vůně citrusů a bílého ovoce. Osvěžující chuť s příjemnou kyselinou. Příjemné „každodenní“ víno. Představuje dobrý poměr kvality vůči ceně. Doporučeno k salátům, žervé, uzenému lososu a nebo třeba k sushi.

12

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz a Tinta Barroca
technologie výroby	Fermentace pouze v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Porca de Murça Tinto

[porka de mursa tynto]

Má poměrně výraznou vůni s tóny červeného ovoce a třešní. Středně plné a měkké víno s aroma opět zralých třešní a špetky pepře. Velmi oblíbené a úspěšné víno z Douro určené pro „snadné pití“. Nabízí dobrý poměr kvality a ceny. Doporučeno k jehněčím a telecím pečením, těstovinám a rajčatovým omáčkám.



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	2015/16	6	0,75	709,92 859 899 ●
2	23113	Quinta dos Aciprestes Tinto Reserva DOP	2018/19	6	0,75	293,39 355 379 ●
3	23113D	Quinta dos Aciprestes Tinto Reserva DOP (3x láhev ve dř. kazetě)	2015/18	3	0,75	971,07 1 175 1 219 ●
4	23109	Quinta dos Aciprestes Tinto DOP	2018/19	6	0,75	222,31 269 295 ●
5	23119	Quinta dos Aciprestes Tinto 2x 0,75 l Duopack	2018/19	3	1,50	544,63 659 649 ●
6	23108	Quinta de Cidrô Chardonnay Reserva	2018/19	6	0,75	374,38 453 479 ○

Real Companhia Velha, Douro DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	23114	Quinta de Cidrô Sauvignon Blanc	2019/20	6	0,75	280,17 339 355 ○
8	23110	Evel Reserva Tinto	2018/19	6	0,75	470,25 569 599 ●
9	23105	Evel Branco	2018/19	6	0,75	144,63 175 189 ○
10	23104	Evel Tinto	2017/18	6	0,75	152,07 184 199 ●
11	23101	Porca de Murça Branco	2019/20	6	0,75	100,83 122 129 ○
12	23103	Porca de Murça Tinto	2018/19	6	0,75	104,96 127 135 ●



1

odrůda	Více než 20 tradičních Douro odrůd
technologie výroby	16 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–16 let



Carvalho's Tinto

[karvaljaš tynto]

Bohaté, komplexní a elegantní víno s koncentrovanými ovocnými tóny a zakulacenou tříslovinou v závěru. Vlajková loď produkce vinařství Real Companhia Velha. Hrozny pocházejí z velmi starých vinic na Quinta das Carvalhas - jako nejlepší portská vína. Víno má velmi dlouhý potenciál zrání.

2

odrůda	Viosinho a Gouveio
technologie výroby	Částečné zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Carvalho's Branco

[karvaljaš branko]

Hrozny na toto víno pocházejí z Quinta das Carvalhas, převážně z nadmořské výšky okolo 400 m, kde je chladnější mikroklima ideální pro dozrávání svěžích bílých vín. Viosinho dává vínu strukturu a velkorysý charakter (odrůda je vhodná pro zrání v sudech), zatímco Gouveio poskytuje svěžest, mineralitu, eleganci a kyselinu. Výsledná směs dosahuje výjimečné harmonie.

3

odrůda	Tinta Francisca
technologie výroby	Částečné zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	2–8 let



Carvalho's Tinta Francisca

[karvaljaš tynta francyska]

Tato odrůda je jednou z nejpoužívanějších v Douro. Má menší výtěžnost, menší hrozen a dozrává později, v některých směrech připomíná odrůdu Pinot Noir. Samotné víno reprezentuje nový styl červených vín z Douro. Jedná se o aromatické víno se středně plným tělem a strukturou, se zajímavou intenzitou a výraznou elegancí. Poznejte nové Douro z tradiční odrůdy.

7

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



Quinta das Carvalhas LBV (Late Bottled Vintage)

[kynta das karvaljaš lejť bottl vintyč]

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.

8

náš tip!

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



Quinta das Carvalhas Reserva Ruby

[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.

9

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



Quinta das Carvalhas Reserva Tawny

[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 fiků. Doporučujeme podávat k zákuskům, ovocným nákypům a čokoládě. Jedná se o nadstandardní portské víno v „základní“ kategorii.

4

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
technologie výroby	Zraje v barikových sudech, 60 % nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	2–8 let



Quinta das Carvalhas Reserva Tinto

[kynta das karvaljaš rezerva tynto]

Toto víno se prezentuje intenzivní rubínovou barvou a silnou, pestrou vůní s aroma zralého červeného ovoce a vanilky, získané zráním v sudech. Velmi plná, harmonická a kulatá chuť s dotekem černého ovoce. Víno má dlouhý a sametový závěr, který je podpořený příjemnou kyselinou.

5

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



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.

6

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



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.



10



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 karamelových závěrem. Hrozny na toto víno pochází z velmi starých vinic, hrozny jsou vymačkány tradičním způsobem - šlapáním.

Real Companhia Velha, Quinta das Carvalhas, Douro DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	23127B	Carvalhas Tinto	2017/18	1	0,75	1 296,69 1 569 1 635 ● ☞
2	23131	Carvalhas Branco	2015/16	6	0,75	566,12 685 725 ○ ☞
3	23132	Carvalhas Tinta Francisca	2012/15	6	0,75	1 214,05 1 469 1 560 ● ☞
4	23133	Quinta das Carvalhas Reserva Tinto	2017/18	6	0,75	519,83 629 659 ● ☞
5	23129	Quinta das Carvalhas Touriga Nacional	2016/17	6	0,75	351,24 425 449 ● ☞
6	23128	Quinta das Carvalhas Tinto	2016/17	6	0,75	219,01 265 285 ● ☞

Real Companhia Velha, portské Quinta das Carvalhas

7	23071	Port Quinta das Carvalhas LBV (Late Bottled Vintage)	6	0,75	392,56	475	499	●	🌀
8	23070	Port Quinta das Carvalhas Reserva Ruby (dárkový box)	6	0,75	371,07	449	469	●	🌀
9	23006	Port Quinta das Carvalhas Reserva Tawny (dárkový box)	6	0,75	371,07	449	469	●	🌀
10	23074	Port Quinta das Carvalhas 10 YO Tawny (karafa 0,75 v dárkové krabičce)	6	0,75	619,01	749	779	●	🌀 L



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, dosažené 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 jírs old]

Víno díky zrání ztrácí originální rudou barvu a získává velmi delikátní jantarové nádechy, 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 jírs old]

Ve vůni nabízí ohromnou paletu delikátních a vyzrálých tónů. Jantarovo–kaštanová 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 fórt jírs 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, dlouho-trvající 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

naš tip!

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



Royal Oporto Late Bottled Vintage (LBV)

[rojal oporto lejť bottl 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.

6

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.

10

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

[rojal oporto kolhejta]

Díky procesu zrání má nádhernou barvu topazu, příjemnou komplexní a sametovou chuť s jemnými tóny dubovosti. „Colheitas“ - portská 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. Podávat při 18 °C.

11



12



13

14

15

Real Companhia Vehla, 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	237,19	287	287	○	
2	23055	Royal Oporto Extra Dry White (suché)		6	0,75	237,19	287	287	○	
3	23001	Royal Oporto Tawny		6	0,75	237,19	287	287	●	
4	23002	Royal Oporto Ruby		6	0,75	237,19	287	287	●	
5	23063	Royal Oporto Late Bottled Vintage (LBV)	2016/17	6	0,75	362,81	439	465	●	
6	23065	Royal Oporto Rosé		6	0,75	361,16	437	469	○	
7	23053	Royal Oporto 10 Years Old Tawny 0,2		24	0,20	185,95	225	239	●	
7	23007	Royal Oporto 10 Years Old Tawny (dárkový box)		6	0,75	541,32	655	695	●	
8	23008	Royal Oporto 20 Years Old Tawny (dárkový box)		6	0,75	949,59	1 149	1 220	●	
9	23009	Royal Oporto Over 40 Years Old Tawny (dárkový box)		6	0,75	2 767,77	3 349	3 449	●	

Real Companhia Vehla, 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
10	23037	Royal Oporto Colheita 1976 (dárkový box)	1976	6	0,75	3 197,52	3 869	3 990	●  L
10	23038	Royal Oporto Colheita 1977 (dárkový box)	1977	6	0,75	3 718,18	4 499	4 669	●  L
10	23040	Royal Oporto Colheita 2000 (dárkový box)	2000	6	0,75	1 057,02	1 279	1 349	●  L
10	23075	Royal Oporto Colheita 2007 (dárkový box)	2007	6	0,75	756,20	915	979	●  L
10	23076	Royal Oporto Colheita 2011 (dárkový box)	2011	6	0,75	756,20	915	979	●  L
11	23013	Royal Oporto Ruby dárkové balení (papírový box + 2 skleničky)		6	0,75	329,75	399	399	●  L
12	23099	Royal Oporto Tawny Traveller box (papírový box + 2 skleničky)		6	0,75	329,75	399	399	●  L
13	230075	Royal Oporto 10 Years Old Tawny + 2 skleničky		6	0,75	619,01	749	785	●  L
14	230085	Royal Oporto 20 Years Old Tawny + 2 skleničky		6	0,75	1 020,66	1 235	1 299	●  L
15	23054	Royal Oporto 20 Years Old Tawny + 10 Years Old Tawny 0,2 l		6	0,95	965,29	1 168	1 312	●  L