

# španěls



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 oznamují 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 pečeti. 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 oznamující 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 zrát vína červená a vyšší nároky na dobu zrání jsou kladeny na vína z Rioja. Jednotliví producenti, často nechávají svá vína zrát déle, než předepisují zákony.

# ko



Španělsko

**Joven** – vína prodávaná 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 zrát v dubových sudech, 12 měsíců v tancích a alespoň jeden rok v lahvi. Také platí, že řada výrobců nechává svá vína zrát mnohem déle. Reserva se vyrábí pouze v dobrých letech z nejlepších vín.

**Gran Reserva** – tato vína zrají nejméně 5 let ve sklepech 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, nejvyšší kvality hroznů a deklarovaných vinic.

- 1 Tierra de Castilla
- 2 Cigales
- 3 Rueda
- 4 Ribera del Duero
- 5 Rioja
- 6 Campo de Borja
- 7 Navarra
- 8 Conca de Barbera

- 9 Penedes
- 10 La Mancha
- 11 Valdepeñas
- 12 Valencia
- 13 Jumilla
- 14 Montilla-Moriles
- 15 Málaga
- 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             | Verdejo                          |
| technologie výroby | Fermentace v nerezových tancích. |
| intenzita          | ●●●                              |
| kategorie          | ●●●                              |
| konzumace          | po 1. roce                       |
| dekantace          | ne                               |
| archivace          | 2–4 roky                         |



### Sangre de Toro Verdejo

[sangre de toro verdejo]

Víno je výsledkem Miguelovy snahy vytvořit víno jedinečného charakteru. Má zářivou, světle zlatou barvu. Delikátní ovocná vůně s aroma grapefruitů a hrušek. Teplá a jemná chuť navazuje na vůni. Ideální jako aperitiv, dobře se kombinuje také s plody moře, čerstvými rybami, vhodné i k aromatickým omáčkám.

2

|                    |                                  |
|--------------------|----------------------------------|
| odrůda             | Parellada, Garnacha Blanca       |
| technologie výroby | Fermentace v nerezových tancích. |
| intenzita          | ●●●                              |
| kategorie          | ●●●                              |
| konzumace          | po 1. roce                       |
| dekantace          | ne                               |
| archivace          | 2–4 roky                         |



### Sangre de Toro Blanco

[sangre de toro blanco]

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

3

|                    |                                              |
|--------------------|----------------------------------------------|
| odrůda             | Tempranillo, Syrah, Garnacha tinta, Cariñena |
| technologie výroby | Fermentace v nerezových tancích.             |
| intenzita          | ●●●                                          |
| kategorie          | ●●●                                          |
| konzumace          | do 3 let                                     |
| dekantace          | ne                                           |
| archivace          | ne                                           |



### Sangre de Toro Rosado

[sangre de toro rosado]

Světlá, malinově růžová barva s purpurovými odlesky. Aromatická vůně s tóny květů (růží) a ovoce (granátové jablko a mučenka). Jemná a svěží chuť s ovocnou sladkostí, která je dobře podpořena elegantní kyselinou. Výborné se španělskými tapasy, uzeným masem, zeleninou nebo těstovinami.

4 **náš tip!**

|                    |                          |
|--------------------|--------------------------|
| odrůda             | Cariñena, Garnacha tinta |
| technologie výroby | Zrání v dubových sudech. |
| intenzita          | ●●●●                     |
| kategorie          | ●●●●                     |
| konzumace          | po 2. roce               |
| dekantace          | ne                       |
| archivace          | 2–6 let                  |



### Sangre de Toro Tinto

[sangre de toro tinto]

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.

5

**náš tip!**

|                    |                          |
|--------------------|--------------------------|
| odrůda             | Tempranillo              |
| technologie výroby | Zrání v dubových sudech. |
| intenzita          | ●●●●                     |
| kategorie          | ●●●●                     |
| konzumace          | po 2. roce               |
| dekantace          | ne                       |
| archivace          | 2–6 let                  |



### Sangre de Toro Tempranillo

[sangre de toro tempranillo]

Víno má tmavě rubínovou barvu. Aromatická, lehce podbízává vůně s mimořádně zřetelným ovocným aroma (černé třešně) a koření (hřebíček). Sametová, intenzivní a teplá chuť hladce provází až do živého závěru. Skvělé v kombinaci s masem nebo krémovými sýry. Ideální teplota pro podávání je mezi 17–18 °C.

6

**novinka**

|                    |                                             |
|--------------------|---------------------------------------------|
| odrůda             | Macabeu, Xarel·lo, Parellada                |
| technologie výroby | Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi. |
| intenzita          | ●●●●                                        |
| kategorie          | ●●●●                                        |
| konzumace          | ihned                                       |
| dekantace          | ne                                          |
| archivace          | ne                                          |



### Cava Sangre de Toro Brut

[kava sangre de toro 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.

#### 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 |
|----------|-----------------------------|---------|---------|----------------------------------|------------------------|--------|
| 1 008120 | Sangre de Toro Verdejo      | 2018/19 | 6 0,75  | 161,16 195                       | 209                    | ○      |
| 2 008123 | Sangre de Toro Blanco       | 2018/19 | 6 0,75  | 161,16 195                       | 209                    | ○      |
| 3 008124 | Sangre de Toro Rosado       | 2018/19 | 6 0,75  | 161,16 195                       | 209                    | ●      |
| 4 008127 | Sangre de Toro Tinto        | 2017/18 | 6 0,75  | 161,16 195                       | 209                    | ● ●    |
| 4 008128 | Sangre de Toro Tinto (mini) | 2017/18 | 24 0,19 | 57,02 69                         | 75                     | ● ●    |
| 5 008130 | Sangre de Toro Tempranillo  | 2017/18 | 6 0,75  | 161,16 195                       | 209                    | ● ●    |
| 6 008150 | Cava Sangre de Toro Brut    |         | 6 0,75  | 230,58 279                       | 299                    | ○      |



7

|                    |                                  |
|--------------------|----------------------------------|
| odrůda             | Parellada, Garnacha Blanca       |
| technologie výroby | Fermentace v nerezových tancích. |
| intenzita          | ● ● ●                            |
| kategorie          | ● ● ●                            |
| konzumace          | po 1. roce                       |
| dekantace          | ne                               |
| archivace          | 2–4 roky                         |



## Viña Sol Blanco

[viña sol blanco]

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.

8 **náš tip!**

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



## Verdeo Selección de la Familia

[verdeo selekcion de la familia]

Víno se prezentuje svěžestí a výraznými, elegantními tóny exotického ovoce. Má intenzivní a výraznou vůni s jasným aroma květin (citronové květy), podpořené tóny zralého ovoce (kdoule a hrušky). Chuť je jemná a harmonická s dotekem bylinek (fenykl), což je charakteristické pro tuto odrůdu. Ideální jako aperitiv nebo k čerstvým rybám s exotickými omáčkami (servírovat 8–10 °C)

9

|                    |                                              |
|--------------------|----------------------------------------------|
| odrůda             | Cariñena, Syrah, Tempranillo, Garnacha tinta |
| technologie výroby | Fermentace v nerezových tancích.             |
| intenzita          | ● ● ●                                        |
| kategorie          | ● ● ●                                        |
| konzumace          | do 3 let                                     |
| dekantace          | ne                                           |
| archivace          | ne                                           |



## De Casta Rosado

[de kasta rosado]

Miguel Torres experimentuje s odrůdami Garnacha tinta a Cariñena už 40 let. Zde je výsledkem růžové víno s osobitým stylem, intenzivní barvou a ovocným aroma. Víno má malinově růžovou barvu, delikátní květinové (růže) a ovocné aroma (jahody, červené pomeranče). Chuť je kulatá, bohatá a plná, podpořená příjemnou kyselinou.

10 **náš tip!** **novinka**

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



## San Valentín Parellada / Garnacha

[san valentin parellada / garnacha]

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. Červená varianta odrůdy Garnacha má aroma lesního ovoce (ostružiny), pražené kávy a lékořice v závěru.

11

|                    |                                  |
|--------------------|----------------------------------|
| 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)

[viña 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.

12

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



## Viña Esmeralda Rosé

[viña 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, Traditional, Catalonia DO

|           | ročník                                    | karton  | obsah   | cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH | cena do 6 000 Kč s DPH | značky |
|-----------|-------------------------------------------|---------|---------|----------------------------------|------------------------|--------|
| 7 008122  | Viña Sol Blanco                           | 2017/18 | 6 0,75  | 131,40                           | 159                    | 172 ○  |
| 7 008126  | Viña Sol Blanco (mini)                    | 2017/18 | 24 0,19 | 52,89                            | 64                     | 69 ○   |
| 8 008329  | Verdeo, Selección de la Familia (Blanco)  | 2018/19 | 6 0,75  | 177,69                           | 215                    | 229 ○  |
| 9 008121  | De Casta Rosado                           | 2017/18 | 6 0,75  | 152,89                           | 185                    | 197 ●  |
| 10 008181 | San Valentín Parellada Blanco (polosuché) | 2017/18 | 6 0,75  | 136,36                           | 165                    | 175 ○  |
| 10 008183 | San Valentín Garnacha Tinto               | 2017/18 | 6 0,75  | 156,20                           | 189                    | 199 ●  |
| 11 008151 | Viña Esmeralda Blanco (polosuché)         | 2018/19 | 6 0,75  | 172,73                           | 209                    | 226 ○  |
| 12 008153 | Viña Esmeralda Rosé                       | 2017/18 | 6 0,75  | 172,73                           | 209                    | 226 ●  |



1

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



### Mas La Plana

[mäs 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.

2

|                    |                                               |
|--------------------|-----------------------------------------------|
| 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.

3

novinka

|                    |                                                                        |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------|
| odrůda             | Cariñena, Garnacha, Syrah                                              |
| technologie výroby | Zraje 15–18 měsíců v dubových sudech (40 % nové z francouzského dubu). |
| intenzita          | ●●●●●                                                                  |
| kategorie          | ●●●●●                                                                  |
| konzumace          | po 3. roce                                                             |
| dekantace          | ano                                                                    |
| archivace          | 4–12 let                                                               |



### Purgatori

[purgatory]

Má tmavě třešňovou barvu. Delikátní vůně s aroma zralého lesního ovoce (borůvky), pražené kávy a sušeného ovoce (švestky). Elegantní chuť s výraznými tříslovinami, dlouhým a intenzivním závěrem.

4

naš tip!

|                    |                          |
|--------------------|--------------------------|
| odrůda             | Tinto fino (Tempranillo) |
| technologie výroby | Zrání v dubových sudech. |
| intenzita          | ●●●●●                    |
| kategorie          | ●●●●●                    |
| konzumace          | po 3. roce               |
| dekantace          | ano                      |
| archivace          | 4–12 let                 |



### Celeste Crianza Tempranillo

[celeste kryjanza tempranylo]

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 třešňově červenou barvu a intenzivní aroma ostružin, borůvkového džemu a koření, s dotekem horkého vosku. Kulatá, sametová a vyzrálá chuť s širokou paletou tónů.

5

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



### Altos Ibericos Rioja Crianza Tempranillo

[altos yberykos ryjocha kryjanza tempranylo]

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

6

naš 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                                                         |



### 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.

#### 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 008158 Mas La Plana

2013/14

6

0,75

1 238,84 1 499

1 569

● ●

#### Miguel Torres, Priorat DO & Costers del Segre DO

|  | ročník | karton | obsah | cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH | cena do 6 000 Kč s DPH | značky |
|--|--------|--------|-------|----------------------------------|------------------------|--------|
|--|--------|--------|-------|----------------------------------|------------------------|--------|

2 008155 Salmos, Priorat

2016/17

6

0,75

544,63 659

689

● ●

3 008170 Purgatori, Costers del Segre

2014/15

6

0,75

541,32 655

685

● ●

#### Miguel Torres, Ribera del Duero DO & Rioja DOca

|  | ročník | karton | obsah | cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH | cena do 6 000 Kč s DPH | značky |
|--|--------|--------|-------|----------------------------------|------------------------|--------|
|--|--------|--------|-------|----------------------------------|------------------------|--------|

4 008111 Celeste, Ribera del Duero, Crianza Tempranillo

2016/17

6

0,75

362,81 439

469

● ●

5 008125 Altos Ibericos, Rioja, Crianza Tempranillo

2015/16

6

0,75

221,49 268

288

● ●

6 008132 Altos Ibericos, Rioja, Reserva

2013/14

6

0,75

387,60 469

499

● ●

## 7 novinka

|                    |                                                              |
|--------------------|--------------------------------------------------------------|
| 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                                                      |



## Las Pisadas Rioja

[las pysádas 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.

## 8 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 Tempranillo“ – 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.

## 9 náš tip!

|                    |                                  |
|--------------------|----------------------------------|
| odrůda             | Carriñena, Syrah, Garnacha tinta |
| technologie výroby | Zrání v dubových sudech.         |
| intenzita          | ●●●●●                            |
| kategorie          | ●●●●●                            |
| konzumace          | po 2. roce                       |
| dekantace          | ano                              |
| archivace          | 2–8 let                          |



## Gran Sangre de Toro Reserva

[gran sangre de toro rizerva]

Na konci 60. let 19. století se Miguel Torres rozhodl vyrobit víno v kategorii „reserva“, které by mělo vlastní, jasně danou identitu. Výsledkem je Gran Sangre de Toro, které má rubínově rudou, až neprůhlednou barvu. Ve vůni dominuje vyzrálé aroma džemu z černých třešní, lesního podloží a tymiánu. Chuť plynule navazuje na vůni, která je podpořena sametovými tříslovinami. Ideální v kombinaci se zvěřinou.

## 10 náš tip!

|                    |                                 |
|--------------------|---------------------------------|
| odrůda             | Tempranillo, Cabernet Sauvignon |
| technologie výroby | Zrání v dubových sudech.        |
| intenzita          | ●●●●●                           |
| kategorie          | ●●●●●                           |
| konzumace          | po 3. roce                      |
| dekantace          | ano                             |
| archivace          | 4–12 let                        |



## Gran Coronas Reserva

[gran koronas rizerva]

Víno vzniklo na přelomu 60. a 70. let minulého století, kdy se Miguel Torres rozhodl vysázet francouzské klony odrůdy Cabernet Sauvignon. Gran Coronas se pak stalo měřítkem pro ostatní „reservy“. Víno má intenzivní ovocnou vůni s aroma koření, lesního podrostu, balzamiky a bobkového listu. Jemná chuť s velmi dobře zakomponovanými tříslovinami a tóny černých třešní a toastu.

## 11

|                    |                                              |
|--------------------|----------------------------------------------|
| odrůda             | Použity jsou olivy odrůdy Arbequina          |
| technologie výroby | Použit je jen olej z prvního studeného lisu. |



## El Silencio Arbequina Extra Virgin Olive Oil

[el sylencyo arbekyna ekstra vyržyn olyv oj]

Olivy jsou sklizeny z olivových stromů v Katalánsku, které jsou i přes 400 let staré. Sklizeň se ručně, aby byla zaručena perfektní surovina pro výrobu. Sklizeň standardně probíhá od poloviny října do konce listopadu. Chuť je charakteristická pro odrůdu Arbequina – objevují se tóny artyčoků, mandlí a rajčat. Olej je čerstvý a delikátní, na první dojem může působit sladkým projevem.



## Miguel Torres, La Carbonera, Rioja DOCa Alavesa

|                                                         | ročník  | karton | obsah | cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH | cena do 6 000 Kč s DPH | značky |
|---------------------------------------------------------|---------|--------|-------|----------------------------------|------------------------|--------|
| 7 008115 Las Pisadas Rioja                              | 2015/16 | 6      | 0,75  | 280,17                           | 339                    | 359 ●  |
| Miguel Torres, Traditional, Catalonia DO                |         |        |       |                                  |                        |        |
| 8 008129 Coronas                                        | 2016/17 | 6      | 0,75  | 180,17                           | 218                    | 233 ●  |
| 9 008154 Gran Sangre de Toro                            | 2014/15 | 6      | 0,75  | 230,58                           | 279                    | 299 ●  |
| 10 008161 Gran Coronas                                  | 2014/15 | 6      | 0,75  | 285,12                           | 345                    | 369 ●  |
| 10 008162 Gran Coronas Magnum                           | 2016/17 | 6      | 1,50  | 615,70                           | 745                    | 795 ●  |
| 11 008787 Extra Virgin Olive Oil, El Silencio Arbequina |         | 12     | 0,25  | 186,96                           | 215                    | 229 ●  |



1

|                    |                                                                                                          |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| odrůda             | 80 % Tempranillo,<br>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 monasterio]

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.

2

náš tip!

|                    |                                                                                                        |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| odrůda             | 90 % Tempranillo,<br>10 % Cabernet Sauvignon                                                           |
| technologie výroby | Víno zraje 2 roky v nových dubových sudech (americký a francouzský dub 50/50) a dalších 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“

[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.

3

náš tip!

|                    |                                                                           |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| odrůda             | Maturana                                                                  |
| technologie výroby | 6 měsíců zrání v amerických sudech a následně 12 měsíců ve francouzských. |
| intenzita          | ●●●●●                                                                     |
| kategorie          | ●●●●●                                                                     |
| konzumace          | po 3. roce                                                                |
| dekantace          | ano                                                                       |
| archivace          | 4–12 let                                                                  |



### Barón de Ley Varietal Maturana

[baron de ley varyjetal maturana]

Tradiční odrůda z Rioja nabízí intenzivní vůni s tóny tmavého ovoce, ostružin, kávy, čokolády a tabáku. Chuť je pak silná a velmi dlouhá. Výborně se hodí k jehněčímu nebo červeným masům či zvěřině.

4

náš tip!

|                    |                                                                                           |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| odrůda             | 90 % Tempranillo,<br>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.

5

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.

6

|                    |                                  |
|--------------------|----------------------------------|
| odrůda             | 90 % Viura,<br>10 % Malvasia     |
| technologie výroby | Fermentace v nerezových tancích. |
| intenzita          | ●●●●●                            |
| kategorie          | ●●●●●                            |
| konzumace          | po 1. roce                       |
| dekantace          | ne                               |
| archivace          | 1–4 roky                         |



### Barón de Ley Blanco

[baron de ley blanko]

Intenzivní a atraktivní směs vůní exotického ovoce. Vše plynule přechází do dobře strukturované a vyvážené chuti s harmonickou kyselinou a tóny žlutého melounu v závěru. Hrozny pochází ze západní části regionu Rioja – Rioja Alta. Tato apelace dává ideální podmínky pro vznik elegantních bílých vín s dobře strukturovanou kyselinou. Vhodné jako aperitiv nebo ke grilovaným rybám.

#### Barón de Ley, Rioja DOP

|   | ročník | karton                                | obsah   | cena od 6 000 Kč<br>bez DPH / s DPH | cena do 6 000 Kč<br>s DPH | značky            |
|---|--------|---------------------------------------|---------|-------------------------------------|---------------------------|-------------------|
| 1 | 280518 | Barón de Ley „Finca Monasterio“       | 2016/17 | 6                                   | 0,75                      | 442,15 535 569 ●● |
| 2 | 380516 | Barón de Ley Gran Reserva „Viña Imas“ | 2012/13 | 6                                   | 0,75                      | 470,25 569 599 ●● |
| 3 | 280619 | Barón de Ley Varietal Maturana        | 2016/17 | 6                                   | 0,75                      | 338,02 409 435 ●● |
| 4 | 280617 | Barón de Ley Gran Reserva             | 2012/13 | 6                                   | 0,75                      | 420,66 509 539 ●● |
| 5 | 280513 | Barón de Ley Reserva Tinto            | 2014/15 | 6                                   | 0,75                      | 280,17 339 369 ●● |
| 5 | 281513 | Barón de Ley Reserva Tinto Magnum     | 2013/14 | 6                                   | 1,50                      | 610,74 739 779 ●● |
| 6 | 280514 | Barón de Ley Blanco                   | 2017/18 | 6                                   | 0,75                      | 164,46 199 209 ○  |
| 7 | 280515 | Barón de Ley Rosato                   | 2017/18 | 6                                   | 0,75                      | 164,46 199 209 ○  |

7

|                    |                                  |
|--------------------|----------------------------------|
| 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.

## Vinařství Baron de Ley

Vinařství bylo založeno v roce 1985 skupinou prestižních vinařů z Rioja. Za zrodem stálo rozhodnutí vytvořit unikátní projekt postavený na modelu chateaux z Médoc. Za tímto účelem zakladatelé získali vinařství Ilmas na území Mendavia na levé straně řeky Ebro. Jedná se o mimořádně vhodnou lokalitu pro pěstování vín se specifickým mikroklimatem a složením půdy, kde je dnes vysazeno 90 hektarů vinic. K pozemkům patří také šlechtické sídlo, dřívější benediktýnský klášter ze 16. století, který se nalézá na levé straně Ebro. Vinařství Baron de Ley zpracovává pouze své vlastní hrozny. Je jim také povoleno míchaní klasické odrůdy Tempranillo s hrozny Cabernet Sauvignon. Pro několikaleté zrání vín se zde stále používají nové dřevěné sudy barriques o objemu 225 litrů. Sudy jsou pro Rioja základním kamenem při výrobě vín a v Baron de Ley jsou sklepy přímo svatyní. Zde za stálé kontroly teploty a vlhkosti leží 14 000 dřevěných sudů. Vína Reserva v Baron de Ley zrají 12 měsíců v sudu a další 2 roky v lahvi, Gran Reserva pak 24 měsíců v sudu a 3 roky v lahvi. Výsledkem jsou vína, která jsou moderní, mezinárodního stylu, vymykající se běžnému průměru vín z Rioja.

8

|                    |                                  |
|--------------------|----------------------------------|
| 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.

9

|                    |                                                       |
|--------------------|-------------------------------------------------------|
| 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 vyztáhlého červeného peckovitěho ovoce až povidel. Harmonická, sametová, teplá chuť navazuje na vůni. Dostatek pevné třísloviny podporuje sladké, vyztáhlé tóny ovoce, višně v čokoládě a vanilky v závěru. Víno z kategorie hodnota za peníze.

10 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.

11 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                                                            |



## 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.

### El Meson, Rioja DOP

|           | ročník                 | karton  | obsah  | cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH | cena do 6 000 Kč s DPH | značky |
|-----------|------------------------|---------|--------|----------------------------------|------------------------|--------|
| 8 280530  | El Meson Blanco        | 2018/19 | 6 0,75 | 138,02                           | 167 179                | ○      |
| 9 280550  | El Meson Crianza Tinto | 2014/15 | 6 0,75 | 202,48                           | 245 265                | ● ●    |
| 10 280560 | El Meson Reserva       | 2013/14 | 6 0,75 | 321,49                           | 389 409                | ● ●    |

### Bodega Museum, Cigales DOP

|           |                     |         |        |        |         |     |
|-----------|---------------------|---------|--------|--------|---------|-----|
| 11 280526 | Museum Real Reserva | 2014/15 | 6 0,75 | 395,87 | 479 509 | ● ● |
|-----------|---------------------|---------|--------|--------|---------|-----|



# Dos Maderas

## AGED RUM



Dos Maderas Selección vzniká smícháním prémiového rumu **Dos Maderas 5+5** s těmi nejlepšími desetiletými rumy z Barbadosu a Guyany. Díky tomu se vám nejprve na patře rozvine suchá chuť 10tiletého karibského rumu, která pozvolna přechází v jemné sladké tóny po sherry Pedro Ximénez. Vyšší obsah alkoholu 42% podtrhuje rumový charakter Dos Maderas Selección, který i přesto v závěru zůstává výjimečně jemný a harmonický.

## 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                                                                                                                                                             |
| 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 Very Dry Superior (suché)

[šery pando very draj superyor]

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.

## 3 náš tip!

|                    |                                                                                                                  |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| odrůda             | Pedro Ximénez                                                                                                    |
| technologie výroby | Hrozny nejprve vysychají 15 dní na slunci a poté se lisují. Zraje systémem Criaderas y Soleras minimálně 12 let. |
| intenzita          | ●●●●●                                                                                                            |
| kategorie          | ●●●●●                                                                                                            |



### Sherry Don Zoilo Pedro Ximenez 12 Years Old (sladké)

[šery don zoiló pedro chymenés]

Víno má velmi tmavou až mahagonovou olejnatou barvu. Silná, hutná a delikátní vůně s tóny rozinek, mandlí, hořké čokolády a sušených fiků. 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.

## 4

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



### Sherry Solera Especial Fines Old Oloroso 15 Years Old (sladké)

[šery solera especiál fajnes old oloroso]

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, řadící se mezi nejelegantnější a nejúspěšnější vína z Jerezu. Toto výjimečné víno ztělesňuje dlouhou tradici a zkušenosti značky Williams & Humbert.

## 5

|                    |                                                                                                                                  |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 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 fiků, které jsou podpořeny živou kyselinou. Krásné, hutné a elegantní sherry.

## 6

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



### Sherry Solera Especial Amontillado „Jalifa“ 30 Years Old (suché)

[šery solera especiál amontijado chalifa]

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.

## 7

|                    |                                                                      |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------|
| odrůda             | Palomino, Pedro Ximénez                                              |
| technologie výroby | Zraje v dubových sudech za přístupu kyslíku po dobu minimálně 6 let. |
| intenzita          | ●●●●●                                                                |
| kategorie          | ●●●●●                                                                |



### Sherry Dry Sack Medium Dry Superior (polosladké)

#### Williams & Humbert, Sherry de Jerez

| Williams & Humbert, Sherry de Jerez |       |                                                                  | alkohol | karton | obsah | cena od 6 000 Kč<br>bez DPH / s DPH |       | cena do 6 000 Kč<br>s DPH | značky                                                                                  |
|-------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------|---------|--------|-------|-------------------------------------|-------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                   | 24003 | Sherry Canasta Cream Superior (sladké)                           | 19,5%   | 6/12   | 0,75  | 180,99                              | 219   | 239                       |    |
| 2                                   | 24002 | Sherry Pando (suché)                                             | 15%     | 6      | 0,75  | 180,99                              | 219   | 239                       |    |
| 3                                   | 24006 | Sherry Don Zoilo, Pedro Ximenez 12 Years Old (sladké)            | 18%     | 6      | 0,75  | 371,07                              | 449   | 489                       |  L |
| 4                                   | 24010 | Sherry Solera Especial 15 Years Old (polosladké)                 | 20,5%   | 4      | 0,50  | 610,74                              | 739   | 799                       |  L |
| 5                                   | 24008 | Sherry Don Guido, Pedro Ximenez 20 Years Old (sladké)            | 18%     | 6      | 0,75  | 883,47                              | 1 069 | 1 149                     |  L |
| 6                                   | 24012 | Sherry Solera Especial Amontillado „Jalifa“ 30 Years Old (suché) | 19,5%   | 4      | 0,50  | 999,17                              | 1 209 | 1 295                     |  L |
| 7                                   | 24001 | Sherry Dry Sack Medium Dry Superior (polosuché)                  | 19,5%   | 6      | 0,75  | 180,99                              | 219   | 239                       |    |

# Portug



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

# alsko



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 můžou být označená 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

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                                                    |

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

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                                                     |

91  
2016  
The Wine Spectator

### 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.

4



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

[kynta dos acipresteš rezerva]

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 sidrô 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             | 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 sidrô 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.



#### 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                             | 2014/15 | 6 0,75 | 709,92 859                       | 899                    | ● ●    |
| 2 23113  | Quinta dos Aciprestes Tinto Reserva DOP                              | 2016/17 | 6 0,75 | 293,39 355                       | 379                    | ● ●    |
| 3 23109  | Quinta dos Aciprestes Tinto DOP                                      | 2016/17 | 6 0,75 | 222,31 269                       | 295                    | ● ●    |
| 4 23113B | Quinta dos Aciprestes Tinto Reserva DOP (3x láhev ve dřevěné kazetě) | 2016/17 | 3 0,75 | 971,07 1 175                     | 1 219                  | ● ● L  |
| 5 23108  | Quinta de Cidrô Chardonnay Reserva                                   | 2015/16 | 6 0,75 | 374,38 453                       | 479                    | ○ ●    |
| 6 23114  | Quinta de Cidrô Sauvignon Blanc                                      | 2017/18 | 6 0,75 | 293,39 355                       | 375                    | ○      |

7

|                    |                                              |
|--------------------|----------------------------------------------|
| 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 DOP

[evel rezerva douro]

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!

8

|                    |                                                  |
|--------------------|--------------------------------------------------|
| 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 branco]

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.

9

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 tinto]

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.

## Real Companhia Velha

V roce 2016 oslavila Real Companhia Velha 260 let existence. Znamená to nejen bohatou historii, ale také určitý závazek pro budoucnost. Od založení roku 1756, kdy portugalský král José I. zakládá vydáním Královské Charty společnost Real Companhia Velha, roste důležitost společnosti, což dokazuje spolupráce s většinou královských rodin, které se postupně střídaly na portugalském trůně. V době založení společnost vlastní vinice o celkové rozloze 1 500 hektarů (v Portugalsku se nazývají Quintas) a i dnes patří mezi největší vlastníky vinic v regionu Douro. K nejproslulejším Quintas, které leží v těch nejlepších polohách, patří: Quinta das Carvalhas, Quinta do Casal da Granja, Quinta de Cidrô, Quinta dos Aciprestes a Quinta do Carvalhal. Samotné víno však zraje ve starodávných sklepích ve Vila Nova de Gaia, kde je ho na ploše 180 000 m<sup>2</sup> uloženo na 40 milionů litrů. Real Companhia Velha je výjimečná svou historií, která se automaticky spojuje s historií portského vína. Je nejstarší tradiční společností, která se zabývá jeho výrobou a vývozem a je producentem vynikající značky Royal Oporto.

10

|                    |                                                    |
|--------------------|----------------------------------------------------|
| 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 branco]

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.

11

|                    |                                                               |
|--------------------|---------------------------------------------------------------|
| 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 tinto]

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 DOP

|          | ročník                | karton  | obsah  | cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH | cena do 6 000 Kč s DPH | značky |
|----------|-----------------------|---------|--------|----------------------------------|------------------------|--------|
| 7 23110  | Evel Reserva Tinto    | 2015/16 | 6 0,75 | 470,25                           | 569                    | 599 ●  |
| 8 23105  | Evel Branco           | 2017/18 | 6 0,75 | 144,63                           | 175                    | 189 ○  |
| 9 23104  | Evel Tinto            | 2016/17 | 6 0,75 | 152,07                           | 184                    | 199 ●  |
| 10 23101 | Porca de Murça Branco | 2017/18 | 6 0,75 | 100,83                           | 122                    | 129 ○  |
| 11 23103 | Porca de Murça Tinto  | 2017/18 | 6 0,75 | 100,83                           | 122                    | 129 ●  |

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.

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

**naš 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.

#### 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 | Carvalho's Tinto                      | 2015/16 | 1                                | 0,75                   | 1 296,69 1 569 1 635 ● ● |
| 2 | 23131  | Carvalho's Branco                     | 2015/16 | 6                                | 0,75                   | 566,12 685 725 ○ ●       |
| 3 | 23132  | Carvalho's Tinta Francisca            | 2012/13 | 6                                | 0,75                   | 1 214,05 1 469 1 560 ● ● |
| 4 | 23133  | Quinta das Carvalhas Reserva Tinto    | 2014/16 | 6                                | 0,75                   | 519,83 629 659 ● ●       |
| 5 | 23129  | Quinta das Carvalhas Touriga Nacional | 2014/15 | 6                                | 0,75                   | 351,24 425 449 ● ●       |
| 6 | 23128  | Quinta das Carvalhas Tinto            | 2014/15 | 6                                | 0,75                   | 219,01 265 285 ● ●       |



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 lejt bottlt 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.



8

naš tip!

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

### Quinta das Carvalhas Reserva Ruby & Tawny

*[kynta das karvaljaš rezerva ruby & tóny]*

Jedná se o dvě nadstandardní portská vína 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 doprovází ořechy, tmavou čokoládu nebo cheesecake. Příjemně sametové Tawny má pak ve vůni charakteristické tóny rozinek, karamelu a koření. Plná a vyzrálá chuť s tóny karamelu a figů. Doporučujeme podávat k zákuskům, ovocným nákypům a čokoládě.



9



### Quinta das Carvalhas 10 Years Old Tawny karafa v dárkové krabičce

*[port kynta das karvaljaš ten jýrs 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.

#### Real Companhia Vehla, portské Quinta das Carvalhas

|         | ročník                                                                     | karton | obsah | cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH | cena do 6 000 Kč s DPH | značky    |
|---------|----------------------------------------------------------------------------|--------|-------|----------------------------------|------------------------|-----------|
| 7 23071 | Quinta das Carvalhas LBV (Late Bottled Vintage)                            | 6      | 0,75  | 392,56                           | 475                    | ● ●       |
| 8 23070 | Quinta das Carvalhas Reserva Ruby (dárkový box)                            | 6      | 0,75  | 352,89                           | 427                    | ● ●       |
| 8 23006 | Quinta das Carvalhas Reserva Tawny (dárkový box)                           | 6      | 0,75  | 352,89                           | 427                    | ● ●       |
| 9 23074 | Quinta das Carvalhas 10 Years Old Tawny (karafa 0,75 l 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.

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. Prezентuje se plným tělem a harmonickou chutí. Oproti jiným Ruby ve své kategorii vyniká kvalitou a chutí. Doporučujeme podávat při teplotě 15–18 °C.

5

**náš 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 botltl 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 dávající 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]

Prémiové 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.

#### Real Companhia Vihla, portské Royal Oporto

| Real Companhia Vehla, portské Royal Oporto |       |                                               | ročník  | karton | obsah | cena od 6 000 Kč<br>bez DPH / s DPH |       | cena do 6 000 Kč<br>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)       | 2014/15 | 6      | 0,75  | 313,22                              | 379   | 399                       |   |
| 6                                          | 23065 | Royal Oporto Rosé                             |         | 6      | 0,75  | 361,16                              | 437   | 469                       |                                                                                        |
| 7                                          | 23053 | Royal Oporto 10 Years Old Tawny 0,2 l         |         | 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                     |   |

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 jantarový 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. 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 fóty 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, dlouho-trvající a jemná dochuť. Správná doba zrání je pro víno velmi důležitá k dosažení ideálního bodu zralosti a tím k nenapodobitelnému výjimečnému charakteru.

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



#### Real Companhia Vehnla, portské Royal Oporto

| Real Companhia Vehla, portské Royal Oporto |        |                                                                                    | ročník | karton | obsah | cena od 6 000Kč<br>bez DPH / s DPH |       | cena do 6 000Kč<br>s DPH | značky                                                                                  |
|--------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|-------|------------------------------------|-------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 9                                          | 23009  | Royal Oporto Over 40 Years Old Tawny (dárkový box)                                 |        | 6      | 0,75  | 2 767,77                           | 3 349 | 3 449                    |    |
| 10                                         | 23037  | Royal Oporto Colheita 1976 (dárkový box)                                           | 1976   | 6      | 0,75  | 2 866,94                           | 3 469 | 3 569                    |  L |
| 10                                         | 23038  | Royal Oporto Colheita 1977 (dárkový box)                                           | 1977   | 6      | 0,75  | 3 304,96                           | 3 999 | 4 199                    |  L |
| 10                                         | 23040  | Royal Oporto Colheita 2000 (dárkový box)                                           | 2000   | 6      | 0,75  | 908,26                             | 1 099 | 1 159                    |  L |
| 10                                         | 23075  | Royal Oporto Colheita 2007 (dárkový box)                                           | 2007   | 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                                         | 23060  | Royal Oporto Tawny 0,75 l +<br>Royal Oporto Tawny 10 Years Old 0,2 l (dárkový set) |        | 6      | 0,95  | 395,87                             | 479   | 499                      |  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 |

