



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

KO



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

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

1

odrůda	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.

2

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, uzutým masem, zeleninou nebo těstovinami.

3

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.

4

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.

5

novinka **náš tip!**

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



Sangre de Toro Reserva Tinto

[sangre de toro reserva tinto]

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

6

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	008123	Sangre de Toro Blanco	2018/19	6	0,75	162,81	197	209	○
2	008124	Sangre de Toro Rosado	2018/19	6	0,75	162,81	197	209	●
3	008127	Sangre de Toro Tinto	2018/19	6	0,75	162,81	197	209	● ●
3	008128	Sangre de Toro Tinto (mini)	2017/18	24	0,188	57,02	69	75	● ●
4	008130	Sangre de Toro Tempranillo	2018/19	6	0,75	162,81	197	209	● ●
5	008147	Sangre de Toro Reserva Tinto (dřívě Gran Sangre se Toro)	2015/16	6	0,75	233,88	283	299	● ●
6	008150	Cava Sangre de Toro Brut		6	0,75	233,06	282	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 (pomarančové 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

Verdejo Selección de la Familia

[verdejo seleccion 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 **náš tip!**

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

San Valentín Parellada

[san valentyn parellada]

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.



10

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

San Valentín Garnacha

[san valentyn garnacha]

Víno, které Miguel Torres poprvé vyrobil jako dárek ke svatému Valentýnu pro svoji ženu – odtud je i název vína. 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 kalcích.
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.



Silver Medal
Concours Mondial des Feminales

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	2018/19	6	0,75	131,40 159 172 ○
7	008126	Viña Sol Blanco (mini)	2016/18	24	0,188	52,89 64 69 ○
8	008329	Verdejo, Selección de la Familia (Blanco)	2018/19	6	0,75	180,17 218 233 ○
9	008181	San Valentín Parellada Blanco (polosuché)	2019/20	6	0,75	138,02 167 177 ○
10	008183	San Valentín Garnacha Tinto	2018/19	6	0,75	156,20 189 199 ●

Miguel Torres, Noble & Reservas, Catalonia DO

11	008151	Viña Esmeralda Blanco (polosuché)	2018/19	6	0,75	172,73 209 226 ○
12	008153	Viña Esmeralda Rosé	2018/19	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

[más la plana]

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

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 odlehle 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 tmavě 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 doprovodí zvěřinu a červená masa.

3

novinka

odrůda	Cariñena, Garnacha, Syrah
technologie výroby	Zraje 15–18 měsíců v dubových sudech (40 % nově 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 tempranyjo]

Víno má původ v regionu Ribera del Duero a je svým způsobem stejně „unikátní“, jako noční obloha ve zmíněném regionu. Vinice se nacházejí ve výšce 895 m.n.m. Víno má 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 yberikos 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 kouře, 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 yberikos ryjocha rezervava]

Rodina Torres se rozhodla otevřít vinařství v srdci regionu Rioja Alavesa až v roce 2005. Jméno Altos Ibericos 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 fíky). Hladká, přímá chuť s vyzrálými a bohatými tříslovinami. Vhodné například k ovčím 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	2013/15	6	0,75	1 280,17	1 549	1 599	● ●

Miguel Torres, Priorat DO & Costers del Segre DO

2	008155	Salmos, Priorat	2016/17	6	0,75	561,16	679	715	● ●
3	008170	Purgatori, Costers del Segre	2013/15	6	0,75	544,63	659	689	● ●

Miguel Torres, Ribera del Duero DO & Rioja DOca

4	008111	Celeste, Ribera del Duero, Crianza Tempranillo	2016/17	6	0,75	367,77	445	475	● ●
5	008125	Altos Ibericos, Rioja, Crianza Tempranillo	2016	6	0,75	227,27	275	295	● ●
6	008132	Altos Ibericos, Rioja, Reserva	2014/15	6	0,75	394,21	477	499	● ●

7

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 pɨsádas rjjocha]

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

9 **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 toasty.



Vinařství Miguel Torres

Vinařství Torres bylo založeno již v roce 1870 a nyní již 5. generace řídí jeho chod. Závazek k půdě, lidem a vášeň pro šíření vinařské kultury byl a stále je hlavní hodnotou vinařství. Torres je největším vlastníkem vinic klasifikovaných v „Denomination of Origin (DO) of Penedès“ a zároveň největší vinařskou společností ve Španělsku. Od roku 1979 vyrábí víno také v Chile a od roku 1986 také v Kalifornii (zde pod značkou Miramar). Ve Španělsku kromě Penedès vlastní vinice také v regionech Conca de Barbera, Toro, Jumilla, Ribera del Duero, Priorat a Rioja. Svá vína exportuje do více než 140 zemí, bez nadsázky se tak dá říct, že se jedná o nejvýznamnější vinařskou „značku“ světa. I přes svou velikost si Torres udržuje svoji rodinnou atmosféru – vedení společnosti je stále v rukou členů rodiny, kteří se aktivně podílejí na výrobě vína. Od roku 2012 celou společností řídí Miguel Torres Maczassek, kterému předal vedení jeho otec Miguell A. Torres - ten v současné době působí jako prezident společnosti. Každý rok vinařství obdrží celou řadu ocenění, stejně jako Miguel A. Torres osobně - zmiňme například „Muž roku 2002“, „Cena za celoživotní dílo 2010 a 2012“.

10

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 olyn ojll]

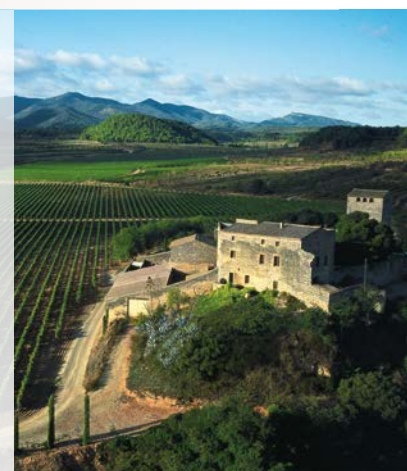
Olivy jsou sklizeny z olivových stromů v Katalánsku, které jsou i přes 400 let staré. Sklizeň se ručně, aby byla zaručena perfektní surovina pro výrobu. Sklizeň standardně probíhá od poloviny října do konce listopadu. Chuť je charakteristická pro odrůdu Arbequina – objevují se tóny artyčoků, mandlí a 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	2017/18	6	0,75	288,43 349 369 ●

Miguel Torres, Traditional, Catalania DO

8	008129	Coronas	2017/18	6	0,75	182,64 221 235 ●
9	008161	Gran Coronas	2015/16	6	0,75	288,43 349 369 ●
9	008162	Gran Coronas Magnum	2015/16	6	1,50	623,97 755 799 ●
10	008787	Extra Virgin Olive Oil, El Silencio Arbequina		12	0,25	186,96 215 229



1

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

92
2015
James Suckling

Barón de Ley „Finca Monasterio“

[baron de ley finka monastéryjo]

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

2

naš tip!

odrůda	90 % Tempranillo, 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 toasty a červeného ovoce. Překvapuje svojí pevnou kyselinou a šťavnatostí.

3

naš 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 maturána]

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

naš tip!

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



Barón de Ley Gran Reserva

[baron de ley gran rezerva]

Má rubínovou barvu s cihlovými okraji. Výrazná, aromatická vůně s tóny zralého ovoce, toastů a balsamika. 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

naš 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, 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 bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	280518	Barón de Ley „Finca Monasterio“	2016/17	6	0,75	445,45	539	575	● ●
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	2017/18	6	0,75	342,98	415	439	● ●
4	280617	Barón de Ley Gran Reserva	2012/13	6	0,75	425,62	515	545	● ●
5	280513	Barón de Ley Reserva Tinto	2015/16	6	0,75	285,12	345	369	● ●
5	281513	Barón de Ley Reserva Tinto Magnum	2015/16	6	1,50	615,70	745	785	● ●
6	280514	Barón de Ley Blanco	2018/19	6	0,75	169,42	205	215	○
7	280515	Barón de Ley Rosato	2018/19	6	0,75	169,42	205	215	○

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 vyhlášené terase nebo jako příloha k lehkým zeleninovým salátům.

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 korýše, 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 vyzrálého červeného peckovitého ovoce až povidel. Harmonická, sametová, teplá chuť navazuje na vůni. Dostatek pevné třísloviny podporuje sladké, vyzrálé 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.

12 **novinka**

odrůda	85 % Tempranillo, 10 % Mazuelo, 5 % Graciano
technologie výroby	60 % americké a 40 % francouzské sudy po dobu 30 měsíců.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–8 let



El Perdiguero Barrica, Cigales

[el perdyguero baryka cigales]

Víno temně fialové barvy. Paleta vůni plně zralého červeného ovoce, doplněného karamellem, lékořicí a vanilkou. Mírně balsamické náznaky jen dotváří krásné krémovou chuť se sladkým taninem. Jedná se o dokonale vyvážené, harmonické víno s příjemným závěrem.

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	2019/20	6	0,75	142,15 172 185 ○
9	280550	El Meson Crianza Tinto	2016/17	6	0,75	205,79 249 269 ● ●
10	280560	El Meson Reserva	2014/15	6	0,75	326,45 395 415 ● ●

Bodega Museum, Cigales DOP

11	280526	Museum Real Reserva	2014/15	6	0,75	400,83 485 515 ● ●
12	280528	El Perdiguero, Barrica, Cigales	2014/15	6	0,75	172,73 209 222 ● ●

1 **novinka** **naš tip!**

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

**Jose Pariente Verdejo***[chosé parijante verdecho]*

Zlatá barva se zelenavými odlesky. Vůně broskví, fenyklu, tropického ovoce a trávy. Čerstvá minerální chuť, dobrá kyselost, travní a květinové vůně. Charakteristická mírná hořkost. Vhodné k salátům s měkkým sýrem, krevetovému koktejlu nebo uzené rybě.

2 **novinka** **naš tip!**

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

**Jose Pariente Sauvignon Blanc***[chosé parijante saviñon blank]*

Barva bledé slámy. Ve vůni limetková kůra a grapefruit s jemnými tóny bylin a posekané trávy. Čisté, osvěžující aroma citrusů a zelených jablek dodávají vínu lehkost a svěžest. V chuti lze cítit bílý pepř a kvalitní anýz v dochuti.

3 **novinka** **naš tip!**

odrůda	Verdejo
technologie výroby	Fermentace v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Jose Pariente Verdejo Barrel Fermented***[chosé parijante verdecho berl fermentyd]*

Složité víno, které se díky fermentaci v dubových sudech zakulatilo a vyvážilo. Ve vůni peckovité ovoce, jako je broskev a meruňka, s tóny strouhané a jižního koření. Chuť je příjemně kulatá, ovšem se svěží kyselinou. Velmi dobrá hodnota za peníze.

4 **naš 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.

5

odrůda	Palomino
technologie výroby	Vyrábí se z prvního moštu, který se uvolňuje z hroznů jejich vlastní vahou a třením vlastní váhou 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]*

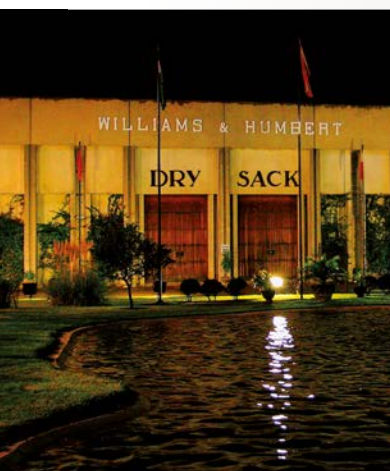
Suché sherry světle žluté barvy s jemným zlatavým odstínem. Lahodná, výrazná vůně po mandlích. Delikátní, svěží chuť s plným tělem a delším závěrem. Podáváme chlazené jako aperitiv nebo k rybám či mořským plodům.

6

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

**Sherry Dry Sack Medium Dry Superior (polosladké)***[šery draj sek mýdiem draj superyor]*

Polosuché sherry světle jantarové barvy s hlubokým, avšak lahodným buketem. Chuti a vůni připomíná směs ořechů, je plná na patře, harmonická a lahodná. Podáváme jako skvělý aperitiv nebo i jako doplněk k hlavnímu chodu – těstovinám.



Jose Pariente, Rueda DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	003544	Jose Pariente Verdejo	2018/19	6	0,75	247,11	299	315	○
2	003545	Jose Pariente Sauvignon Blanc	2018/20	6	0,75	247,11	299	315	○
3	003547	Jose Pariente Verdejo Barrel Fermented	2017/18	6	0,75	428,93	519	545	○ ● L

Williams & Humbert, Sherry de Jerez

	alkohol								
4	24003	Sherry Canasta Cream Superior (sladké)	19,5 %	6/12	0,75	180,99	219	239	○ ●
5	24002	Sherry Pando (suché)	15 %	6	0,75	180,99	219	239	○ ●
6	24001	Sherry Dry Sack Medium Dry Superior (polosuché)	19,5 %	6	0,75	180,99	219	239	○ ●

7 **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 coiló pedro chymenés]

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



8

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

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

[šery solera especial 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, řadí se mezi nejelegantnější a nejuspěšnější vína z Jerezu. Toto výjimečné víno ztělesňuje dlouhou tradici a zkušenosti značky Williams & Humbert.



9

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 fíků, které jsou podpořeny živou kyselinou. Krásné, hutné a elegantní sherry.



10

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 especial 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.



Williams & Humbert, Sherry de Jerez

		alkohol	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
7	24006	Sherry Don Zoilo, Pedro Ximenez 12 Years Old (sladké)	18 %	4	0,75	371,07 449	489	○●●●●●
8	24010	Sherry Solera Especial 15 Years Old (polosladké)	20,5 %	6	0,50	610,74 739	799	○●●●●●
9	24013	Sherry Don Guido, Pedro Ximenez 20 Years Old (sladké)	18 %	4	0,50	883,47 1 069	1 149	○●●●●●
10	24012	Sherry Solera Especial Amontillado „Jalifa“ 30 Years Old (suché)	19,5 %	4	0,50	999,17 1 209	1 295	○●●●●●

