

Španělsko

Španělsko hraje ve vinařském světě velmi důležitou roli a se svými 1,2 miliony hektarů je největším vinařským územím v Evropě. V množství produkce jej mírně předčí pouze Francie a Itálie, což je zapříčiněno větším podílem španělských vinic v kategorii DO s regulovanou výnosností. Ještě před několika desítkami let to byla spíše kvantita nad kvalitou, která určovala hodnocení a všeobecné mínění o španělských vínech.

Tato situace se však radikálně změnila a nástup velmi kvalitních vín z oblastí Rioja, Navarra, Penedes či Ribera del Duero významně pozvedl prestiž španělského vinařství. Dnes tato vína dávají nejlepší poměr ceny a kvality ve všech kategoriích.

Tradiční a úspěšnou kapitolou je výroba sherry v Jerezu, která dominuje na trhu dezertních vín a také produkce oblíbených a temperamentních sektů Cava z Katalánska.

Mimo stolních vín **Vino de Mesa** (od ročníku 2012 se název kategorie mění na „Vino“) se na španělských etiketách můžeme setkat

s označením **Vino Comarcal** nebo **Vino de la Tierra**, které 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 pečť. V oblasti Rioja existuje vyšší klasifikace **DOP** (Denominación de Origen Protegida), která náleží přibližně třiceti nejlepším územím s přísně kontrolovanými podmínkami produkce. Každá láhev z tohoto území je na zadní etiketě očíslována.

Dále se můžeme setkat se stupnicí kvality 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.

Joven – vína prodávána v následujícím roce po sklizni, někdy částečně zrají v sudech, jsou lehká, ovocná, určená pro okamžitou spotřebu.

Crianza – vína zrající minimálně 6 měsíců v dubových sudech a dalších 18 měsíců v lahvi, na trh se tato vína dostávají po 2 letech od sklizně (vína Crianza z oblasti Rioja a Ribera del Duero zrají v sudech minimálně 12 měsíců, často déle). Vína Sin Crianza nezrají v sudech.

Reserva – tato vína zrají minimálně 3 roky, přičemž nejméně 12 měsíců musí zrán v dubových sudech, 12 měsíců v tancích a alespoň jeden rok v lahvi. Také platí, že řada výrobců nechává svá vína zrán mnohem déle. Reserva se vyrábí pouze v dobrých letech z nejlepších vín.

Gran Reserva – tato vína zrají nejméně 5 let ve sklepiš 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, nejvyšších 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	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 květin (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.

3

náš tip!

odrůda	Carinena, 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 tynto]

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

4

novinka náš tip!

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



Sangre de Toro Special Selection

[sangre de toro spesíál selekcion]

Limitovaná edice vína Sangre de Toro, na jejíž výrobu byl použit speciální výběr sudů. Víno tak získalo velmi osobitý středozemní charakter. Chuť je plná a sametová s jemným ovocným aroma. Tóny černého rybízu a tmavého bobulového ovoce jsou doplněny o vanilku s jasným náznakem dřeva.

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 tempranyjo]

Víno má tmavě rubínovou barvu. Aromatická, lehce podbízivá 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

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 rizerva tynto]

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

7

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.

8

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.

9

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 familyja]

Víno se prezentuje svěžestí a výraznými, elegantními tóny exotického ovoce. Má intenzivní a výraznou vůni s jasným aroma květin (citrónové 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)



Miguel Torres, Traditional, Catalonia DO

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	2019/20	6	0,75	162,81	197	209	○
2	008124	Sangre de Toro Rosado	2020/21	6	0,75	162,81	197	209	●
3	008127	Sangre de Toro Tinto	2019/20	6	0,75	162,81	197	209	● 
3	008128	Sangre de Toro Tinto (Mini)	2019/20	24	0,188	57,02	69	75	● 
4	008074	Sangre de Toro Special Selection	2019/20	6	0,75	172,73	209	219	● 
5	008130	Sangre de Toro Tempranillo	2018/19	6	0,75	162,81	197	209	● 
6	008147	Sangre de Toro Reserva Tinto (dříve Gran Sangre de Toro)	2016/17	6	0,75	233,88	283	299	● 

Miguel Torres, Traditional, Catalonia DO

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	008150	Cava Sangre de Toro Brut		6	0,75	233,06	282	299	○	
8	008122	Viña Sol Blanco	2020/21	6	0,75	131,40	159	172	○	
8	008126	Viña Sol Blanco (Mini)	2020/21	24	0,188	52,89	64	69	○	
9	008329	Verdeo, Selección de la Familia (Blanco)	2019/20	6	0,75	180,17	218	233	○	



1

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



93
2020
James Suckling

97
2020
The Wine Advocate

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



90
2017
The Wine Advocate

93
2017
James Suckling

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 rubinovou barvu a bohatou vůni s aroma květů (růže) a ovoce (černé třešně a slivky). Elegantní a jemná chuť s vyrovnanými tříslovinami a lehkým dotekem toastu a kakaa. Dobře doprovází zvěřinu a červená masa.

3

novinka

odrůda	Garnacha a Cariñena
technologie výroby	Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



92
2017
The Wine Advocate

93
2017
James Suckling

Perpetual

[perpétual]

Elegantní a harmonické víno, které představuje ten nejjemnější blend odrůd Cariñena and Garnacha. Příjemné aroma zralého lesního ovoce. Chuť je plná, sametová, s vyzrálými tóny teplého koření a švestek. Vysoce oceňované víno s potenciálem k delšímu zrání.

Vinařství Miguel Torres

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



4

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



90
2021
Pulse
Paul-Andre Laroche

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.



5

náš 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.

6

novinka

náš tip!

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



95
2020
Decanter

Celeste Reserva Tempranillo

[seleste resérva tempranyjo]

Fascinující temně třešňově červená barva. Intenzivní koncentrovaná vůně černého ovoce přechází až do borůvkového džemu a chuti zralých fíků se stopou kouře a grafitu. Sametové víno s jemnými tříslovinami na patře. Zrání v dubových sudech dodává vínu jemnou kořenitost a toustovost. Víno magické a intenzivní jako hvězdná obloha.

7

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 tempranyjo]

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.

8

náš tip!

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



91
2013
James Suckling

91
2013
Jim Arkin

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 fíky). Hladká, přímá chuť s vyzrálými a bohatými tříslovinami. Vhodné například k ovčímu sýru.

9

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



92
2013
James Suckling

90
2020
Pulse
Paul-Andre Laroche

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.

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 (Tinto)	2016/17	6	0,75	1 280,17 1 549 1 599 ●

Familia Torres, Priorat DO

2	008155	Salmos	2017/18	6	0,75	561,16 679 715 ●
3	008114	Perpetual	2013/15	6	0,75	1 197,52 1 449 1 499 ●

Miguel Torres, Costers del Segre DO

4	008170	Purgatori	2017/18	6	0,75	544,63 659 689 ●
---	--------	-----------	---------	---	------	------------------

Miguel Torres, Pago del Cielo, Ribera del Duero DO

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
5	008111	Celeste Crianza Tempranillo (Tinto)	2018/19	6	0,75	367,77 445 475 ●
6	008003	Celeste Reserva Tempranillo	2018/19	6	0,75	577,69 699 739 ●

Miguel Torres, Rioja DOCa

7	008125	Altos Ibericos Rioja Crianza Tempranillo (Tinto)	2017/18	6	0,75	227,27 275 295 ●
8	008132	Altos Ibericos Rioja Reserva	2014/15	6	0,75	394,21 477 499 ●

Miguel Torres, La Carbonera, Rioja DOCa Alavesa

9	008115	Las Pisadas Rioja	2016/17	6	0,75	288,43 349 369 ●
---	--------	-------------------	---------	---	------	------------------

1 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.

2 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 vině 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.



3

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



Viña Esmeralda Blanco (polosuché)

[vyňa esmeralda blanco]

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

4

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

[vyňa esmeralda rozé]

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

5 novinka

odrůda	Moscatel (muškát)
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	
dekantace	
archivace	



Viña Esmeralda Sparkling

[tores viňa esmeralda sparklink]

Chuť čerstvého ovoce se mísí s bílými květinovými tóny charakteristickými pro odrůdu muškát. Intenzivní a svěží víno s jemným perlením. Šťavnatá chuť se zbytkovým cukrem 11,3 g/l a nižším alkoholem 11,5 % vynikne při teplotě podávání 6–8 °C.

6 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 Blanco

[san valentyň parejada]

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.

7

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



San Valentín Garnacha

[san valentyň 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.

8 novinka

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



San Valentín Tempranillo

[tores san valentyň tempranýjo]

Tmavě červená barva s jemnými fialovými odlesky. Intenzivní aroma červeného a černého ovoce jako jsou maliny a černý rybíz s jemnou chutí lékořice v pozadí. Delikátní, šťavnaté víno s dlouhou dochutí na patře. Skvěle se hodí k tučným krémovým sýrům.

9

odrůda	Použity jsou olivy odrůdy Arbequina
technologie výroby	Za studena lisovaný.



El Silencio Arbequina Extra Virgin Olive Oil

[tores ekstra viržin oliv ojl el silentýjo arbekýna]

Olivový olej z ručně sbíraných oliv, které pocházejí z olivových hájů starých i více než 400 let. Panensky jemná chuť s tóny artyčoků, mandlí a rajčat. Olej je čerstvý a delikátní, na první dojem může působit sladkým projevem. Použit je jen olej z prvního studeného lisu.

10 novinka náš tip!

odrůda	Tinta del País
technologie výroby	16 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



Protos 27

[protos vejnty sijete]

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

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.

Miguel Torres, Traditional, Catalonia DO

1	008161	Gran Coronas (Tinto)	2016/17	6	0,75	288,43	349	369	●	
	008162	Gran Coronas (Tinto) Magnum	2015/16	6	1,50	623,97	755	799	●	
2	008129	Coronas (Tinto)	2018/19	6	0,75	182,64	221	235	●	

Miguel Torres, Noble & Reservas, Catalonia DO

3	008151	Viña Esmeralda Blanco (polosuché)	2020/21	6	0,75	172,73	209	226	○
4	008153	Viña Esmeralda Rose	2019/20	6	0,75	172,73	209	226	●
5	008118	Viña Esmeralda Sparkling	2019/20	6	0,75	247,11	299	315	○

Miguel Torres, Traditional, Catalonia DO

6	008181	San Valentín Parellada Blanco (polosuché)	2020/21	6	0,75	138,02	167	177	○
7	008183	San Valentín Garnacha (Tinto)	2019/20	6	0,75	156,20	189	199	●
8	008185	San Valentín Tempranillo	2019/20	6	0,75	156,20	189	199	●
9	008787	Extra Virgin Olive Oil, El Silencio Arbequina		12	0,25	186,96	215	229	

Protos, Ribera del Duero DO

10	200027	Protos 27	2017/18	6	0,75	524,79	635	665	●
----	---------------	-----------	---------	---	------	---------------	-----	-----	---

Bodega Museum, Cigales DOP

11	280526	Museum Real Reserva	2015/16	6	0,75	400,83	485	515	●
----	---------------	---------------------	---------	---	------	---------------	-----	-----	---

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



Barón de Ley „Finca Monasterio“

[baron de ley finka monastéryja]

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

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



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

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.

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 mas 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 147 hektarů vinic. K pozemkům patří také šlechtické sídlo, dřívější benediktýnský klášter ze 16. století, který se nalézá na levé straně Ebrotals. 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 35 000 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.

7

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.

8

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, jasné 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.

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 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

novinka

naš tip!

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



Barón de Ley Canon Reserva

[baron de ley kanón reserva]

Tmavě červená barva, kouřové aroma a vůně tmavě čokolády, malin a vanilky. Směs odrůd Tempranillo, Graciano a Maturana je svěží, živá a ovocná. Na patře lze cítit třešně, červené bobule a koření. Patrná je i stopa dřeva. Víno má potenciál pro zrání minimálně dalších šest let.

6

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



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.

9

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 blanko]

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.

10

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



El Meson Crianza Tinto

[el meson kryjanza tynto]

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

11

naš 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.

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“	2017/18	6	0,75	445,45 539 575 ● ●
2	380516	Barón de Ley Gran Reserva „Viña Imas“	2014/15	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	2013/14	6	0,75	425,62 515 545 ● ●
5	280521	Barón de Ley Canon Reserva	2014/15	6	0,75	395,87 479 499 ● ●
6	280513	Barón de Ley Reserva Tinto	2016/17	6	0,75	285,12 345 369 ● ●
6	281513	Barón de Ley Reserva Tinto Magnum	2016/17	6	1,50	615,70 745 785 ● ●

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
7	280514	Barón de Ley Blanco	2020/21	6	0,75	169,42 205 215 ○
8	280515	Barón de Ley Rosato	2019/20	6	0,75	169,42 205 215 ●

El Meson, Rioja DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
9	280530	El Meson Blanco	2020/21	6	0,75	142,15 172 185 ○
10	280550	El Meson Crianza Tinto	2016/17	6	0,75	205,79 249 269 ● ●
11	280560	El Meson Reserva	2015/16	6	0,75	326,45 395 415 ● ●

1 náš 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 náš 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 náš 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 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.

5

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 superyori]

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 superyori]

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

7 náš tip!

odrůda	Pedro Ximénez
technologie výroby	Hrozný 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

[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

[šery solera espedál fajnes old olorosa]

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

9

odrůda	Pedro Ximénez
technologie výroby	Všechny hrozný 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

[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

[šery solera espedál 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.



Jose Pariente, Rueda DOP

1	003544	Jose Pariente Verdejo	2019/20	6	0,75	247,11	299	315	○
2	003545	Jose Pariente Sauvignon Blanc	2019/20	6	0,75	247,11	299	315	○
3	003547	Jose Pariente Verdejo Barrel Fermented	2018/19	6	0,75	428,93	519	545	○🌀

Williams & Humbert, Sherry de Jerez

4	24003	Sherry Canasta Cream Superior (sladké)	19,5%	6	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	

Williams & Humbert, Sherry de Jerez

7	24006	Sherry Don Zoilo, Pedro Ximenez 12 Years Old (sladké)	18%	6	0,75	371,07	449	489		L
8	24010	Sherry Solera Especial 15 Years Old (polosladké)	20,5%	4	0,50	610,74	739	799		L
9	24013	Sherry Don Guido, Pedro Ximenez 20 Years Old (sladké)	18%	4	0,50	883,47	1 069	1 149		L
10	24012	Sherry Solera Especial Amontillado „Jalifa“ 30 Years Old (suché)	19,5%	4	0,50	999,17	1 209	1 295		L

