

# 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 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 zráná vína červená a vyšší nároky na dobu zrání jsou kladeny na vína z Rioja. Jednotliví producenti, často nechávají svá vína zráná 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 zráná v dubových sudech, 12 měsíců v tancích a alespoň jeden rok v lahvi. Také platí, že řada výrobců nechává svá vína zráná mnohem déle. Reserva se vyrábí pouze v dobrých letech z nejlepších vín.

**Gran Reserva** – tato vína zrají nejméně 5 let ve sklepiích výrobce, z toho 24 měsíců v dubových sudech a další 3 roky v lahvi. V praxi se tato doba opět často prodlužuje. Pro výrobu Gran Reserva se používají pouze vína z nejlepších ročníků, nejkvalitnějších hroznů a deklarovaných vinic.

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

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

1 **novinka**

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

**Vilarnau Cava Brut Reserva**

[vilarnau kava brut rezerva]

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

2 **novinka**

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

**Vilarnau Cava Brut Reserva Rosado**

[vilarnau kava brut rezerva rozádo]

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

3 **novinka bio**

odrůda	Subira Parent
technologie výroby	Sekundární kvašení v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

**Vilarnau Cava ICE**

[vilarnau kava ajs]

Cava vyrobená výhradně z organických hroznů odrůdy Subirat Parent. Má velmi jemné bublinky, zlatožlutou barvu a intenzivní vůni liči, okvětních lístků růže a černého bezu. Chutově je svěží, s výraznou kyselinou a sladkým závěrem, který je typický pro tuto odrůdu hroznů. Nejlépe si víno vychutnáte ve větší balonové sklenici podávané na kostkách ledu, buď samotné nebo s ovocem jako jsou kompotované broskve, meruňky nebo mango.

4 **novinka 0,0% alk.**

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

**Vilarnau Cava Brut (nealkoholické)**

[vilarnau kava brut]

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



## Vinařství Torres

## Odpovídá Miguel Torres - 4. generace a prezident společnosti

## Jak hodnotíte ročník 2021?

Z hlediska sklizně byl rok 2021 jedním z nejdelších za poslední roky, alespoň v našem domovském Katalánsku - 68 dní sklizně, prakticky bez přerušení. Počasí mělo silný vliv na vinobraní a v různých regionech, zejména v Penedès, působilo zkázu dlouhé sucho. V závěru sklizně pak přišel déšť, takže sběr byl náročnější. Prospělo to ale později dozrávajícím odrůdám. Navzdory dlouhé sezóně, která se neobešla bez potíží, můžeme rok 2021 považovat za rok s velmi dobrou úrodou. Především v Katalánsku jsme měli naše vinice v perfektním stavu, s vyváženou produkcí hroznů v plné zralosti. Obecně to platí i pro naše vinice ve zbytku Španělska (Rioja, Rueda, Ribero del Duero a Rías Baixas), kde jsme měli dobrou sklizeň, se srážkami a teplotami v rozmezích typických pro každou vinici. Ekonomicky byl rok 2021 stále ovlivněn covidem, ale pro nadcházející období jsem již mírným optimistou. Již v roce 2021 jsme prakticky obnovili obrat z roku 2019 a naše tržby v mnoha zemích skutečně výrazně vzrostly – samozřejmě hlavně u maloobchodníků, vinoték a v e-commerce. Nyní, když je covid více pod kontrolou, začali lidé znovu cestovat a je velmi důležité, že to přineslo zpět určitou důvěru. Pro prázdninovou zemi, jako je ta naše, je velmi důležité znovu vidět ulice, terasy, bary, restaurace a obchody plné lidí a pozitivní energie.

*Které víno z Vaší nabídky si nejraději dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?*

To je samozřejmě těžká otázka, ale musím přiznat, že mám zvláštní zálibu v našem víně Gran Coronas Reserva nebo v jeho větším sourozenci, víně Mas La Plana. Obě vína jsou vyrobená z odrůdy Cabernet Sauvignon a jejich historie sahá do doby před více než 50 lety, kdy jsem začal experimentovat s mezinárodními odrůdami jako Cabernet Sauvignon, Merlot a Chardonnay. Pokud navíc mohu přidat návrh místa, bylo by to v restauraci El Celleret v našem vinařství s výhledem na vinici Mas La Plana nebo v Barceloně, což je moje oblíbené město. Je pouhou hodinu jízdy od našeho vinařství (mimo chodem, prosím jezděte na elektřinu jako já!) a najdete zde prakticky vše: město, pláž, hory, historii (Gaudí, La Sagrada Família, muzea), fotbal (FC Barcelona), gastronomii a nejlepší vinařské oblasti. To vše zalité sluncem!

## Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?

Bezpochyby Mas La Plana, protože to bylo zlomem pro naši rodinu a vinařství. Mas La Plana nám otevřelo oči a ukázalo, že ve Španělsku a v Penedès máme potenciál produkovat vína světové třídy. Musíte mít na paměti, že před sedmdesátými lety nebylo Španělsko proslulé svými jednotratovými vinicemi a o srovnání s některými historickými vinařskými oblastmi světa jsme nemohli ani snít. Po návratu ze studií ve Francii v šedesátých letech jsem přesvědčil svého otce, aby vyrobil špičkový španělský Cabernet Sauvignon a Mas La Plana bylo na světě. Bylo to zcela unikátní víno, velmi neobvyklé, Cabernet Sauvignon z Katalánska - elegantní a komplexní, s černou etiketou na burgundské lahvi. Bylo tak odlišné, že si okamžitě získalo reputaci. Naše Mas La Plana 1970 vyhrálo slavnou slepou degustaci Gault Millau v Paříži v roce 1979, což bylo samozřejmě neuvěřitelné a zapsalo se tím na mapu vinařského světa.

## Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejvíce hrdí a proč?

Bylo by to víno mého syna Miguela a mé dcery Mirei zvané Forcada, které je spjaté s projektem obnovy rodových odrůd révy, který jsem začal v 80. letech. Projekt byl ve skutečnosti vytvořen s cílem přivést zpět zapomenuté (před fyloxérou) odrůdy vína, z jakési odpovědnosti za kulturní dědictví. Nyní, po více než 30 letech, se nám podařilo najít a oživit více než 54 neznámých katalánských odrůd, z nichž však jen 6 je z vinařského hlediska opravdu zajímavých. Vedle Garró a Querol – které jsou součástí směsi Grans Muralles – jsou dalšími odrůdami Gonfaus, Pirene, Moneu a Forcada. Naštěstí jsme také zjistili, že některé z těchto zapomenutých odrůd révy vinné jsou pozdní. Navíc se ukázaly jako velmi odolné vůči suchu a horku, což jsou samozřejmě velmi pozitivní vlastnosti z hlediska zvládnutí klimatických změn. Jsem hrdý na to, že 5. generace rodu skutečně začala pěstovat tyto odrůdy vinné révy mimo experimentální měřítka. Nejnovějšími příklady jsou Forcada a Clos Ancestral, které byly uvedeny na trh v loňském roce.

## Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?

Pozval bych Al Gorea, jehož slavný film „Nepříjemná pravda“ mě velmi inspiroval. Po zhlédnutí filmu jsem okamžitě zorganizoval rodinné setkání a rozhodli jsme se zaměřit ještě více na ekologii spuštěním našeho programu Torres & Earth, do kterého jsme investovali více než 15 milionů EUR. Tyto investice jdou do obnovitelné energie, biomasy, elektromobilů, energetické účinnosti, adaptace našich vinic, zalesňování a výzkumu. Pro vaši informaci, cíl pro rok 2020 - snížení emisí CO<sub>2</sub> o 30 % na lahev - jsme dosáhli o rok dříve, než bylo plánováno. Pro rok 2030 je naším cílem dosáhnout minimálně 60% snížení a do roku 2040 pak stát se vinařstvím s nulovou uhlíkovou stopou.



## Vilarnau Cava

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	002851		Vilarnau Cava Brut Reserva (foliovaná láhev)	6	0,75	222,31 269 283 ○
2	002703		Vilarnau Cava Brut Reserva Rosado (foliovaná láhev)	6	0,75	222,31 269 283 ●
3	002858		Vilarnau Cava ICE (foliovaná láhev) BIO	6	0,75	230,58 279 293 ○
4	002855		Vilarnau Cava Brut (nealkoholické)	6	0,75	199,13 229 241 ○

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 působivě aroma bílých květů a čerstvého ovoce, jako jsou kdoule a hrušky. Příjemně harmonická a jemná chuť otevře širokou paletu tónů. Dobře se hodí k pokrmům z ryže, 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	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.

7 **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 rubinově 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 dochut, je plné a příjemně se pije. Ideální v kombinaci se zvěřinou.

8

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 dlouhotrvající perlení. Květinová a svěží vůně s harmonickým aroma ovoce, citrusových plodů a anýzu. Lahodná a krémová chuť se svěžím závěrem.

9

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.

4 **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 spesial 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 červeného 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 **novinka**

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



### Sangre de Toro Tempranillo Rioja Tinto

[sangre de toro tempranyjo ryocha tynto]

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

10 **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

[verdecho selekcion de la familyja]

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 při 8–10 °C.

#### 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	2021/20	6	0,75	167,77	203	213	○
2	008124	Sangre de Toro Rosado	2020/21	6	0,75	167,77	203	213	●
3	008127	Sangre de Toro Tinto	2020/21	6	0,75	167,77	203	213	● ●
3	008128	Sangre de Toro Tinto (Mini)	2020/21	24	0,188	58,68	71	75	● ●
4	008074	Sangre de Toro Special Selection	2020/21	6	0,75	180,17	218	229	● ●
5	008130	Sangre de Toro Tempranillo	2020/21	6	0,75	167,77	203	213	● ●
6	008136	Sangre de Toro Tempranillo Rioja Tinto	2020/21	6	0,75	201,65	244	257	● ●

#### 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	008147	Sangre de Toro Reserva Tinto (dříve Gran Sangre se Toro)	2016/17	6	0,75	243,80	295	311	● ●
8	008150	Cava Sangre de Toro Brut		6	0,75	243,80	295	311	○
9	008122	Torres Viña Sol Blanco	2021/20	6	0,75	137,19	166	177	○
9	008126	Torres Viña Sol Blanco (mini)	2021/20	24	0,188	54,55	66	70	○
10	008329	Torres Verdejo, Selección de la Familia (Blanco)	2020/21	6	0,75	186,78	226	239	○



## 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

[gran koronas]

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.

## 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 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.



## 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 kalcích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



## Viña Esmeralda Rosé

[vyňa esmeralda rozé]

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

## 5

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



## 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.

## 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	008161	Gran Coronas	2018/19	6	0,75	300,83	364	385	● ●
1	008162	Gran Coronas Magnum	2016/17	6	1,50	648,76	785	825	● ●
2	008129	Coronas	2019/20	6	0,75	190,91	231	243	● ●

## Miguel Torres, Noble &amp; Reservas, Catalonia DO

3	008151	Viña Esmeralda Blanco (polosuché)	2021/22	6	0,75	180,17	218	231	○
4	008153	Viña Esmeralda Rose	2019/20	6	0,75	180,17	218	231	●
5	008118	Viña Esmeralda Sparkling	2020/21	6	0,75	257,02	311	328	○

## 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 (polosuché)

[san valentyn 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 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.

## 8

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 valentyn tempranijo]

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.



## Vinařství Miguel Torres

Vinařství Torres bylo založeno již v roce 1870 a nyní již 5. generace řídí jeho chod. Závazek k půdě, lidem a všeobecně 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“.

## Miguel Torres, Traditional, Catalonia DO

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
6	008181	San Valentín Parellada Blanco (polosuché)	2020/21	6	0,75	142,15	172	183	○
7	008183	San Valentín Garnacha	2020/21	6	0,75	163,64	198	209	●
8	008185	San Valentín Tempranillo	2019/20	6	0,75	163,64	198	209	●

## 1 novinka

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



## 3055 Chardonnay

[sardóné]

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

## 2 novinka

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



## 3055 Rosé

[rosé]

Víno světle růžové barvy, průzračné a jasné. Vůně je intenzivní, s tóny bílého ovoce, citrusů a jahod. Na patře je vyvážené a suché s obilnými tóny a lineární kyselinou. Je to svěží, elegantní a perzistentní víno, které se dokonale hodí k tradičním španělským předkrmům, jako jsou tapas a uzeniny, středně zralé sýry a bílé maso. Teplota podávání 10–12 °C.

## 3 novinka

odrůda	Petit Verdot a Merlot
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	2–8 let



## 3055 Merlot - Petit Verdot

[merló petyt verdó]

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



## 7 novinka

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



## Protos Roble

[prótos robe]

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

## 8 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

[prótos 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 toasty. V chuti vyvážené, dobře pitelné. Víno má kulaté třísloviny, dlouhý a příjemný závěr.

## 9 novinka

odrůda	Tinta del País
technologie výroby	24 měsíců zrání ve francouzských (80 %) a amerických (20 %) sudech, většinou nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



## Protos Gran Reserva

[prótos gran rezerva]

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

## 4 novinka

odrůda	Merlot
technologie výroby	12 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech (225 l).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	2–8 let



## „Vinya Palau“ Merlot

[viňja palau merló]

Intenzivní červená barva. Víno má intenzivní aroma zralého černého ovoce a sušených fíků s tóny balzamiky. Na patře vyniká jeho kyselina, která mu dodává svěžest a délku. Víno má sladké, kulaté a dobře strukturované třísloviny. Doporučujeme podávat k drůbeži jako je kachní magret v omáčce z červených bobulí. Také se dobře hodí k bílým rybám jako je treska.



## 5 novinka

odrůda	Cabernet Sauvignon a Cabernet franc
technologie výroby	12 měsíců zrání ve francouzských a amerických dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	2–8 let



## „Vinya Le Havre“ Cabernet Sauvignon Reserva

[viňja leavre kaberné saviñon rezerva]

Hluboká červená barva se spoustou zářivých odlesků. Příjemná intenzivní vůně sladkého červeného ovoce s dobře zakomponovanými tóny opečeného toustu a balzamikového octa vytvářejí velmi čerstvý profil. Víno je svěží, vyvážené, hedvábné a elegantní s dobrou kyselinou a dlouhým závěrem. Velmi dobře se hodí k receptům z divočiny. Teplota podávání 16–18 °C.



## 6 novinka

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	24 měsíců zrání ve francouzských sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	2–8 let



## „Vinya La Scala“ Cabernet Sauvignon Gran Reserva

[vyñbja la skala kaberné saviñon gran rezerva]

Třešňově červená barva s cihlovým okrajem. Víno má krásnou intenzivní vůni koření, balzamiky a černého ovoce. Příjemné třísloviny dodávají vínu koncentraci a plnost. Hladké, elegantní, komplexní víno s dlouhým a svěžím závěrem. Dokonale se hodí k jemným pokrmům z červeného masa, zvláště pokud jsou doplněny kořeněnými omáčkami, jako je omáčka se zeleným pepřem.



## Miguel Torres, Jean Leon, Catalonia DO

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	009933	Jean Leon 3055 Chardonnay	2020/21	6	0,75	308,26	373	392	○
2	009931	Jean Leon 3055 Rosé	2020/21	6	0,75	308,26	373	392	●
3	009934	Jean Leon 3055 Merlot - Petit Verdot	2019/20	6	0,75	308,26	373	392	●
4	009932	Jean Leon „Vinya Palau“ Merlot	2017/18	6	0,75	577,69	699	729	●
5	009935	Jean Leon „Vinya Le Havre“ Cabernet Sauvignon Reserva	2017/18	6	0,75	577,69	699	729	●
6	009936	Jean Leon „Vinya La Scala“ Cabernet Sauvignon Gran Reserva	2015/16	6	0,75	1 219,01	1 475	1 519	●



## Protos, Ribera del Duero DO

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	200033	Protos Roble	2019/20	6	0,75	235,54	285	299	●
8	200027	Protos '27	2017/18	6	0,75	541,32	655	689	●
9	200044	Protos Gran Reserva	2013/14	6	0,75	1 066,12	1 290	1 339	●



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 finca 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 višňi a praženého dřeva. Moderní, velké španělské víno z oblasti Rioja.

2

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 reserva 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

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 reserva]

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 o 2 roky déle, než je uloženo zákonem. Díky tomu je víno již pitelné, nicméně stále s dlouhým potenciálem zrání.

7

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.

8

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, višňi v čokoládě a vanilky v závěru. Víno z kategorie hodnota za peníze.

9

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



### El Meson Reserva

[el meson reserva]

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.

4

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 reserva]

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.

5

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 blanco]

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.

6

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 vyhládkové terase nebo jako příloha k lehkým zeleninovým salátům.

10

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

89  
2012  
The Wine Enthusiast

### Museum Real Reserva

[muzeum real reserva]

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

#### Barón de Ley, Rioja DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	280518	Barón de Ley „Finca Monasterio“	2018/19	6	0,75	458,68	555	585	● ●
2	380516	Barón de Ley Gran Reserva „Viña Imas“	2015/16	6	0,75	483,47	585	615	● ●
3	280617	Barón de Ley Gran Reserva	2015/16	6	0,75	437,19	529	559	● ●
4	280513	Barón de Ley Reserva Tinto	2017/18	6	0,75	293,39	355	375	● ●
4	281513	Barón de Ley Reserva Tinto Magnum	2017/18	6	1,50	632,23	765	805	● ●
5	280514	Barón de Ley Blanco	2020/21	6	0,75	172,73	209	219	○
6	280515	Barón de Ley Rosato	2020/21	6	0,75	172,73	209	219	●

#### El Meson, Rioja DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	280530	El Meson Blanco	2020/21	6	0,75	146,28	177	187	○
8	280550	El Meson Crianza Tinto	2018/19	6	0,75	210,74	255	269	● ●
9	280560	El Meson Reserva	2016/17	6	0,75	334,71	405	425	● ●

#### Bodega Museum, Cigales DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
10	280526	Museum Real Reserva	2016/17	6	0,75	412,40	499	525	● ●

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]*

Složitě 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 5001 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 5001 dubových sudech za přítupu kyslíku více jak 5 let.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●

**Sherry Pando (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 (polosuché)***[šery draj sek mýdiem draj superyor]*

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

**Sherry Don Zoilo Pedro Ximenez 15 Years Old (sladké)***[šery don coiló pedro chymenés]*

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

## 8

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

**Sherry Solera Especial 15 Years Old (polosladké)***[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, 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. Harmonicky 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 5001 sudech (americký dub) minimálně 30 let.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●

**Sherry Solera Especial Amontillado „Jalifa“ 30 Years Old***[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.



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	2020/21	6	0,75	260,33	315	○
2	003545 Jose Pariente Sauvignon Blanc	2020/21	6	0,75	260,33	315	○
3	003547 Jose Pariente Verdejo Barrel Fermented	2019/20	6	0,75	453,72	549	○
Williams & Humbert, Sherry de Jerez		alkohol					
4	24003 Sherry Canasta Cream Superior (sladké)	19,5 %	6	0,75	180,99	219	○
5	24002 Sherry Pando (suché)	15 %	6	0,75	180,99	219	○
6	24001 Sherry Dry Sack Medium Dry Superior (polosuché)	19,5 %	6	0,75	180,99	219	○

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



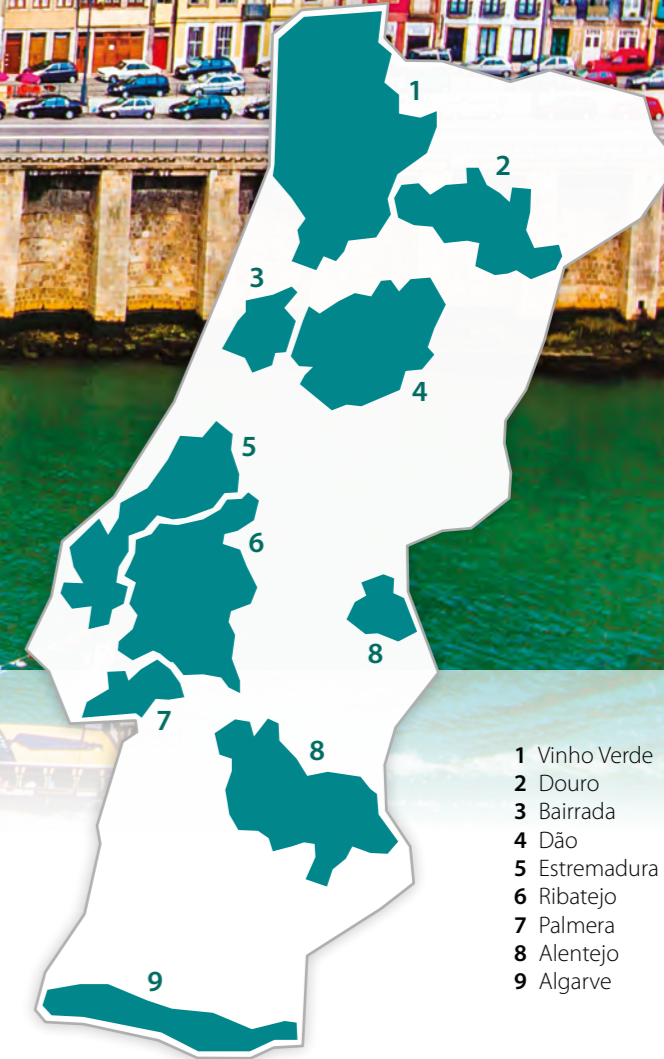


# Portugalsko

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

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

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

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

2

náš tip!

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



93  
2016  
The Wine Enthusiast

### Quinta dos Aciprestes Tinto Reserva DOP

[kynta dos aciprestes rezerva]

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

3



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

[kynta dos aciprestes rezerva]

Dřevěná dárková kazeta obsahuje tři lahve Quinta dos Aciprestes Tinto Reserva. Krásné dárkové balení.

7

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



### Quinta de Cidrô Sauvignon Blanc

[kynta de 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.

8

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



91  
2015  
The Wine Enthusiast

### Evel Reserva Tinto

[evel rezerva tynto]

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

9

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



### Evel Branco

[evel brankoj]

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

4

náš tip!

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



91  
2016  
The Wine Spectator

### Quinta dos Aciprestes Tinto DOP

[kynta dos aciprestes tynto]

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

5

náš tip!

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



### Quinta dos Aciprestes Tinto 2x 0,75 l Duopack

[kynta dos aciprestes tynto]

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

6

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



### Quinta de Cidrô Chardonnay Reserva

[kynta de sidrô šardoné rezerva]

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

10 náš tip!

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



### Evel Tinto

[evel tynto]

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

11

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 brankoj]

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

12

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



### Porca de Murça Tinto

[porka de mursa tynto]

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

#### Real Companhia Velha, Douro

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	23130	Quinta dos Aciprestes Grande Reserva DOP	2015/16	6	0,75	759,50 919 969 ●
2	23113	Quinta dos Aciprestes Tinto Reserva DOP	2019/20	6	0,75	301,65 365 389 ●
3	23113D	Quinta dos Aciprestes Tinto Reserva DOP (3x láhev ve dř. kazetě)	2018/19	3	0,75	1 057,02 1 279 1 359 ● L
4	23109	Quinta dos Aciprestes Tinto DOP	2019/20	6	0,75	227,27 275 289 ●
5	23119	Quinta dos Aciprestes Tinto 2x 0,75 l Duopack	2019/20	3	1,50	552,89 669 699 ● L
6	23108	Quinta de Cidrô Chardonnay Reserva	2020/21	6	0,75	387,60 469 495 ○

#### Real Companhia Velha, Douro DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	23114	Quinta de Cidrô Sauvignon Blanc	2021/22	6	0,75	280,17 339 355 ○
8	23110	Evel Reserva Tinto	2019/20	6	0,75	475,21 575 599 ●
9	23105	Evel Branco	2020/21	6	0,75	149,59 181 192 ○
10	23104	Evel Tinto	2018/19	6	0,75	156,20 189 199 ●
11	23101	Porca de Murça Branco	2020/21	6	0,75	100,83 122 129 ○
12	23103	Porca de Murça Tinto	2019/20	6	0,75	104,96 127 135 ●

1

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



### Carvalhas 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



### Carvalhas 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



### Carvalhas Tinta Francisca

[karvaljaš tynta francyska]

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

7

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



### Port Quinta das Carvalhas LBV (Late Bottled Vintage)

[kynta das karvaljaš lejbt bottl vintyč]

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

8

**náš tip!**

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



### Port Quinta das Carvalhas Reserva Ruby

[kynta das karvaljaš rezerva ruby]

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

9

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



### Port Quinta das Carvalhas Reserva Tawny

[kynta das karvaljaš rezerva tóny]

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

4

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



### Quinta das Carvalhas Reserva Tinto

[kynta das karvaljaš rezerva tynto]

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

5

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



### Quinta das Carvalhas Touriga Nacional

[kynta das karvaljaš turiga nacional]

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

6

**náš tip!**

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



### Quinta das Carvalhas Tinto

[kynta das karvaljaš tynto]

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

10



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

[port kynta das karvaljaš ten jirs old tóny]

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

11

**novinka**

odrůda	Směs odrůd ze starých vinic
technologie výroby	Tradiční proces zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



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

[port kvinta das karvaljaš]

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

#### Real Companhia Velha, Quinta das Carvalhas, Douro DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	23127B	Carvalhas Tinto	2018/19	1	0,75	1 404,13	1 699	1 779	● ●
2	23131	Carvalhas Branco	2019/20	6	0,75	594,21	719	749	○ ●
3	23132	Carvalhas Tinta Francisca	2012/15	6	0,75	1 271,90	1 539	1 599	● ●
4	23133	Quinta das Carvalhas Reserva Tinto	2018/19	6	0,75	528,10	639	669	● ●
5	23129	Quinta das Carvalhas Touriga Nacional	2017/18	6	0,75	359,50	435	459	● ●
6	23128	Quinta das Carvalhas Tinto	2017/18	6	0,75	224,79	272	289	● ●

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

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	23071	Port Quinta das Carvalhas LBV (Late Bottled Vintage)		6	0,75	404,13	489	515	● ●
8	23070	Port Quinta das Carvalhas Reserva Ruby (dárkový box)		6	0,75	395,87	479	499	● ●
9	23006	Port Quinta das Carvalhas Reserva Tawny (dárkový box)		6	0,75	395,87	479	499	● ●
10	23074	Port Quinta das Carvalhas 10 Years Old Tawny (karafa 0,75 v dárkové krabičce)		6	0,75	632,23	765	799	● ● L
11	23079	Port Quinta das Carvalhas miniset 4x 0,05 (10+20+30+40 Years Old)		20	0,20	602,48	729	759	● ● 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 paštice z husích jater. Doporučuje se podávat o teplotě 10 °C samostatně nebo v létě na ledu s citrónem.

2

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



### Royal Oporto Extra Dry White (suché)

[rojal oporto ekstra draj vajt]

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

3

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



### Royal Oporto Tawny

[rojal oporto tóny]

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

7

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

90  
The Wine Enthusiast



### Royal Oporto 10 Years Old Tawny

[rojal oporto tóny ten jirs old]

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

8

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

91  
The Wine Spectator



### 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	●●●●●

95  
The Wine Spectator



### 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, dlouhotrvající a jemná dochuť. Správná doba zrání je pro víno velmi důležitá k dosažení ideálního bodu zralosti a tím k nenapodobitelnému výjimečnému charakteru.

4

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



### Royal Oporto Ruby

[rojal oporto ruby]

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

5

**naš tip!**

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



### Royal Oporto Late Bottled Vintage (LBV)

[rojal oporto lejt bottl vintýč]

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

6

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



### Royal Oporto Rosé

[rojal oporto rosé]

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 Velha

V době založení společnost vlastní vinice o celkové rozloze 1 500 hektarů (v Portugalsku se nazývají Quintas), které jsou roztroušeny po celém údolí Douro. Dnes patří mezi nejvýznamnější producenty a 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. V roce 2006 oslavila Real Companhia Velha 250 let existence a nepřerušené produkce portských vín. Znamená to nejen bohatou historii, ale také určitý závazek pro budoucnost. Není mnoho starých společností a zvláště ne vinařských. Real Companhia Velha je výjimečná svou historií, která se automaticky spojuje s historií portského vína. Je nejstarší tradiční společností, která se zabývá výrobou a vývozem portského vína a je producentem vynikající značky Royal Oporto.

10

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



### Royal Oporto Vintage 2003

[rojal oporto vintýč]

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

#### Real Companhia Velha, portské Royal Oporto

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
1	23003		Royal Oporto White	6, 0,75	240,50 291	319 ○	
2	23055		Royal Oporto Extra Dry White (suché)	6, 0,75	240,50 291	319 ○	
3	23001		Royal Oporto Tawny	6, 0,75	240,50 291	319 ●	
4	23002		Royal Oporto Ruby	6, 0,75	240,50 291	319 ●	
5	23063		Royal Oporto Late Bottled Vintage (LBV)	2016/17	6, 0,75	377,69 457	485 ●
6	23065		Royal Oporto Rosé	6, 0,75	367,77 445	475 ●	

#### Real Companhia Velha, portské Royal Oporto

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	23053		Royal Oporto 10 Years Old Tawny 0,2	24, 0,20	191,74 232	245 ●
7	23007		Royal Oporto 10 Years Old Tawny (dárkový box)	6, 0,75	561,16 679	719 ●
8	23008		Royal Oporto 20 Years Old Tawny (dárkový box)	6, 0,75	990,91 1 199	1 269 ●
9	23009		Royal Oporto Over 40 Years Old Tawny (dárkový box)	6, 0,75	2 924,79 3 539	3 649 ●
10	23050		Royal Oporto Vintage 2003	2003, 6, 0,75	1 156,20 1 399	1 499 ●

1

odrůda Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz a další

technologie Zraje 20 i více let v sudech. Víno bylo filtrováno – neobsahuje tedy žádnou usazeninu.

intenzita ●●●●●

kategorie ●●●●●●●●



### Royal Oporto Colheita

[rojal oporto kolejta]

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

2



### Royal Oporto Ruby dárkové balení + 2 skleničky

3



### Royal Oporto Tawny Traveller box + 2 skleničky

4



### Royal Oporto 10 Years Old Tawny + 2 skleničky

5



### Royal Oporto 20 Years Old Tawny + 2 skleničky

6



### Royal Oporto 20 Years Old Tawny + 10 Years Old Tawny 0,2 l

	Real Companhia Velha, portské Royal Oporto	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	23037 Royal Oporto Colheita 1976 (dárkový box)	1976	6	0,75	3 520,66	4 260	● ● L
1	23038 Royal Oporto Colheita 1977 (dárkový box)	1977	6	0,75	3 883,47	4 699	● ● L
1	23078 Royal Oporto Colheita 2002 (dárkový box)	2002	6	0,75	949,59	1 149	● ● L
1	23075 Royal Oporto Colheita 2007 (dárkový box)	2007	6	0,75	904,96	1 095	● ● L
1	23076 Royal Oporto Colheita 2011 (dárkový box)	2011	6	0,75	855,37	1 035	● ● L
2	23013 Royal Oporto Ruby dárkové balení + 2 skleničky		6	0,75	338,02	409	● ● L
3	23099 Royal Oporto Tawny Traveller box + 2 skleničky		6	0,75	338,02	409	● ● L
4	230075 Royal Oporto 10 Years Old Tawny + 2 skleničky		6	0,75	635,54	769	● ● L
5	230085 Royal Oporto 20 Years Old Tawny + 2 skleničky		6	0,75	1 061,98	1 285	● ● L
6	23054 Royal Oporto 20 Years Old Tawny + 10 Years Old Tawny 0,2 l		6	0,95	1 073,55	1 299	● ● L

