

Název: Nosodos+
Vinařství: Albet i Noya
Odrůda: Xarel-Lo



Bílé suché nesířené víno v biokvalitě, barrique 6 měsíců

Slovo majitele:

Víno Nosodos+ je víno z vyšší řady. Je to jedno z nesířených vín, tato technologie klade vysoké nároky na vinaře, jeho znalosti, profesionalitu, kvalitu hroznů a celkovou čistotu při výrobě. Víno má vyšší viskozitu, velmi příjemnou hutnou ovocitou chuť, je šťavnaté s krásnou minerální linkou a má dlouhou dochuť. Složitější víno vhodné pro znalce, kteří rádi objevují dlouhé příběhy v chuti.

Popis:

Bílé suché víno vyrobené z odrůdy XAREL-LO. Stáří vinic je 12 let a výnosnost 7500 kg/Ha. Hrozny se sbírají výhradně ručně a potom se třídí, ne celé hrozny, ale jednotlivé bobule. Náročnost výroby nesířeného vína je daleko větší než u vín sířených a tak do procesu fermentace nesmí být vybrány hrozny s žádnou vadou. Následuje fermentace ve speciálně upravených nerezových tancích při teplotě 16°C po dobu 19 dní. Tanky jsou vybaveny systémem, který do nich vhání směs dusíku a oxidu uhličitého, která vytěsňuje veškerý vzduch a zabrání tak možné oxidaci. Po ukončení fermentace následuje proces zrání vína na kvasinkách, kdy jedna třetina vína zraje tři měsíce v nerezových tancích a dvě třetiny vína zrají v akátových sudech o objemu 225l po dobu čtyř měsíců.

POPIS : víno má slámově žluté zabarvení, vysokou viskozitu a intenzivní vůni bílých květů jasmínu a anýzu se znatelným "cider" efektem jablečné vůně. V chuti vyniká plností, šťavnatostí, mineralitou, je vyvážené, energické, ovocité s dlouhou dochutí. Složitější víno pro opravdové znalce.

Snoubení s pokrmem: měkké sýry s bílou plísní, grilovaná drůbež a zelenina, mořské plody, paella

Vinařství: Albet i Noya
Teplota podávání: 10°-12°C
Zbytkový cukr: 0,9 g/l
Obsah kyselin: 5,9 g/l
Obsah alkoholu: 12,5 %
Zrání v sudu: 6 měsíců
Oblast: Peñedés
Hodnocení: Vivino: 3,7
Víno servírují v jedné z nejlepších světových restaurací Celler de Can Roca



www.jamonarna.cz