



Název: Sauvignon Blanc

Vinařství: Parra Jimenéz

Odrůda: Sauvignon Blanc (90%) & Moscatel (10%)

Suché biodynamické víno



Slovo majitele:

Sauvignon Blanc Parra Jimenéz už je “dospělé” krásné víno s neuvěřitelným poměrem cena/“výkon”. Odrůda Sauvignon mívá na můj vkus často velmi výraznou kyselinku a Moscatel zase bývá hodně “voňavý” (zdůrazním zde, že to je moje individuální hodnocení, nikoliv vada nebo naopak přednost), ale v tomhle vínu jsou obě odrůdy poměrem i umem vinaře sladěny v nádherný chuťový akord. Lehké, velmi svěží víno s příjemnou kyselinkou a dlouhou dochutí. Osobně mírně preferuji Verdejo Parra Jimenéze, ale moje manželka zase raději tento Sauvignon. Jsou to každopádně špičková vína za velmi rozumné ceny a nejlépe je zkusit obě a podle individuální chuťové preference vybrat nebo střídat obě.

Popis:

Bílé suché biodynamické víno vyrobené z odrůd Sauvignon Blanc 90% a Moscatel 10%. Hrozny se po sklizni lehce pomelou a nechají ležet po dobu 24 hodin, kdy zůstává hroznová šťáva v kontaktu se slupkami. Následně se vylisují a vzniklý mošt fermentuje v nerezových tancích, po dobu přibližně 20 dní, při teplotě pohybující se okolo 15-17 °C.

Víno má citrónově zelenou barvu, střední viskozitu a velmi intenzivní vůni černého bezu, hluchavky a citrusových plodů. V chuti má lehce minerální a díky dobře integrované kyselině svěží charakter s dochutí citrusových plodů a zeleného jablka.



Vinařství: Parra Jimenéz

Certifikace: Demeter

Zbytkový cukr: 0,9 g/l

Obsah kyselin: 6,3 g/l

Obsah alkoholu: 12%

Oblast: Castilla La Mancha

Hodnocení: Vivino: 3,6



www.jamonarna.cz

