Název: Vivir sin Dormir
Vinařství: Bodegas Arraez
Odrůda: Monastrell
Červené suché biovíno, barrique 4 měsíce

Slovo majitele:

Vivir sin dormir znamená v překladu "žít beze spánku" a etiketa praví, že je to víno pro všechny, kdo rádi tančí při svitu měsíce. Po Mala Vidě (stejného vinaře) druhé nejprodávanější. Osobně ho mám raději než Mala Vidu (ale to je hodně individuální), je o něco těžší s výraznějšími taniny a tříslovinou, velmi dobře pitelné a krásné.

Popis:

Suché červené víno je vyrobené z odrůdy Monastrell. V regionu Jumilla rostou hrozny na vinicích starých 35 let v nadmořské výšce 650m. Půda je rozmanitá: vápenec, písek, kameny, jíl. Podnebí je vnitrozemské s velmi teplými léty, chladnou zimou a roční srážky se pohybují okolo 400mm na metr čtvereční, čili je zde velké sucho, které odrůdě Monastrell svědčí. Sběr hroznů se provádí výhradně ručně, a třídí se nadvakrát. Poprvé na vinici a pak na pásovém dopravníku přímo ve vinařství, kde se ručně přebírají odstonkované bobule. Fermentace probíhá v nerezových tancích po dobu 3-4 týdnů při teplotě okolo 26-28°C. Po skončení fermentace se víno nechává zrát 4 měsíce ve třech druzích dubových sudů, francouzský, americký a maďarský. Vinařova receptura, jak u vína docílit svěží aromatiky, plného, ale zároveň skvěle pitelného charakteru.

Víno má tmavší švestkově červené zabarvení s fialovými odlesky a vysokou viskozitu. Vůně je čerstvá, ovocná, ostružiny, černý rybíz s lehkou kořenitostí bílého pepře a lékořice. V chuti je suché, s výraznější, ale dobře zakomponovanou tříslovinou, delší v dochuti s ovocným a velmi dobře pitelným charakterem.

Vinařství:	Bodegas Arraéz
Zbytkový cukr:	3,4 g/l
Obsah kyselin:	5,2 g/l
Obsah alkoholu:	14,5 %
Oblast:	Valencia
Hodnocení:	stříbrná medaile Mundus Vini 2017
	Vivino: 3,5

jamonarna.cz

www.jamonarna.cz