

## Degustační list Aleš Svatoš, Vinařský klub, ÚOCHB, 8.11.2012, 17:00

Vinařství Porta Bohemica <http://www.vinarstvi-portabohemica.cz/>, tel 608 51 29 80



### **Müller Thurgau 2010**

*Pod Třešnovkou*, suché zemské víno, ruční sklizeň, cukernatost při sklizni 20 °ČNM, macerováno na rmutu 18 h, odkaleno 24 h, spontánní fermentace, batonáž na autochtoních kvasnicích 7 měsíců, sířeno při lahvování na ca 25 mg SO<sub>2</sub>/l

Cena 130 Kč. 0,75 l

### **Tramín červený 2010**

*Pod Třešnovkou*, suché zemské víno, ruční sklizeň, cukernatost při sklizni 21 °ČNM, macerováno na rmutu 18 h, odkaleno 24 h, spontánní fermentace, batonáž na autochtoních kvasnicích 7 měsíců, sířeno při lahvování na ca 25 mg SO<sub>2</sub>/l

Cena 130 Kč. 0,75 l

### **Müller Thurgau 2011**

*Na jámě*, suché zemské víno, ruční sklizeň, cukernatost při sklizni 20.0 °ČNM, macerováno na rmutu 15 h, odkaleno 24 h, spontánní fermentace, na jemných kvasnicích 6 měsíců,

Anal. Hodnoty: SO<sub>2</sub> aktivní/celkový: 23/110 mg/l, Alkohol (Vol%) 11.5, celkové titr. kyseliny: 4.5 g/l, red. Látky (cukry): 0,5 g/l

Cena 110 Kč. 0,75 l

### **Veltlínské červené ranné 2011**

*Na vinici*, suché zemské víno, ruční sklizeň, cukernatost při sklizni 20.5 °ČNM, macerováno na rmutu 15 h, odkaleno 24 h, spontánní fermentace.

Anal. Hodnoty: SO<sub>2</sub> aktivní/celkový: 10/53 mg/l, Alkohol (Vol%) 11.8, celkové titr. kyseliny: 5.0 g/l, red. Látky (cukry): 1 g/l

Cena 120 Kč. 0,75 l

### **Tramín červený 2011**

*Pod Třešnovkou*, suché zemské víno, ruční sklizeň, cukernatost při sklizni 21.5 °ČNM, macerováno na rmutu 15 h, spontánní fermentace.

Anal. Hodnoty: SO<sub>2</sub> aktivní/celkový: 32/122 mg/l, Alkohol (Vol%) 12,2, celkové titr. kyseliny: 5 g/l, red. Látky (cukry): 0,5 g/l

Cena 130 Kč. 0,75 l

### **Svatovařínecké rosé 2011**

*Pod Třešnovkou*, suché zemské víno, ruční sklizeň, cukernatost při sklizni 21 °ČNM, macerováno na rmutu 6 h, spontánní fermentace.

Anal. Hodnoty: SO<sub>2</sub> aktivní/celkový: 47/117 mg/l, Alkohol (Vol%) 10.4, celkové titr. kyseliny: 7.9 g/l,  
red. Látky (cukry): 0,0 g/l  
Cena 120 Kč. 0,75 l

### **Müller Thurgau 2012**

*Pod Třešnovkou a Na jámě*, mladé víno, ruční sklizeň, cukernatost při sklizni 21 °ČNM, macerováno na rmutu 24 dnů, po lisování 14 dní spontánně kvašeno. Nyní v nerezovém tanku, nesířeno.

### **Svatovařínecké 2012**

*Pod Třešnovkou*, mladé víno, cukernatost při sklizni 20.5 °ČNM, macerováno/spontánně kvašeno na rmutu 7 dnů s ručním potápěním matolínového klobouku (3 x denně), po lisování 7 dní dokvašeno. Nyní v použitém bar. sudu, nesířeno