












## Ceník EVINOTEKA.COM platný od 1.1.2026

Kontakt:  
 Email/web: info@evinoteka.com, www.Evinoteka.com  
 Telefon: +420 734 278 819  
 FB: https://www.facebook.com/Evinoteka  
 Instagram: evinoteka\_com\_barbilbao

### Baskický catering "Bar Bilbao" na vašich oslavách a společenských akcích na vyžádání

název	charakteristika	balení	cena včetně DPH
<b>Oblast Rioja</b>			
<b>bilá vína</b>			
<b>Rioja Bordón Blanco</b>	 <p>Vinařská oblast: Rioja Alta, Odrůda: Viura Suché bílé víno odrůdy viura. Hrozny jsou vylišovány a dbá se na krátký kontakt slupek hroznů s moštem. Následuje fermentace při nízkých teplotách uchraňující delikátní chuť hroznů. Barva je slámová se zelenými odlesky. Svěží vůně s hlubokým zážitkem bílého ovoce a odkazem na tropické ovoce a citrusy. Dobrá kyselost, neruší, víno je suché s jemným působením a je výborné jako aperitiv nebo pro lehká jídla. Doporučujeme k bílým masům, rybám, paella a tapas, servírujte při 9-10°C</p>	0,75 l	159,00 Kč
<b>Diamante Blanco</b>	 <p>Charakteristika: Vinařská oblast: Rioja Alta, Odrůda: Viura. Polosladké víno prochází fermentací při nízké teplotě (10°C), aby vynikla přírodní jiskrnost a ovocná chuť odrůd Viura a Malvasia typických pro oblast Rioja. Fermentace se zastavuje, když obsah přírodního cukru dosáhne hodnoty 28g/litr, čímž se víno dá charakter středomořského polosladkého vína. Info: Vinařství Bodegas Franco-Espanola už v názvu upomíná na druhou polovinu devatenáctého století, kdy francouzští vinaři z oblasti Bordeaux utrpěli atakem phylloxery a rozhodli se přenést své aktivity jižně od Pyrenejí. Frederick Anglade Saurat tak založil roku 1890 v srdci Riojy, Logroňu vinařství Franco-Espanola. Během 20. století vinařství zažilo velký rozkvět. Během prohibice v USA tak získalo v Americe spoustu nových zákazníků. Jedním z nich byl i E. Hemingway, který vinařství v Logroňu několikrát osobně navštívil a chvalořečil jeho nejoblíbenější značku Diamante! Doporučujeme: k aperitivům, rybím pokrmům, darům moře, ryžovým pokrmům, zákuskům a studeným mísám. Servírujte při 10°C</p>	0,75 l	179,00 Kč
<b>Diamante 100% Verdejo</b>	 <p>Speciální edice v sérii "Diamante", kterou osobně poznal E. Hemingway! Hrozny odrůdy Verdejo rostoucí v nadmořské výšce 750 m.n.m se sklízí v noci, aby nedocházelo k nadměrné oxidaci. Samotný mošt fermentuje 21 dní při nízké teplotě kolem 14°C. Víno má žlutou barvu se zelenými odlesky, chuti upomíná na bylinky, citrusy a exotické ovoce. V ústech zanechává elegantní a intenzivní stopu. Servírujte chlazené na 8-10°C, je vhodné k párování s rybami, dary moře a bílým masem, také k pokrmům z těstovin a rýže</p>	0,75 l	185,00 Kč
<b>Talla de Diamante</b>	 <p>„Diamantový brus“ obsahuje 75% hroznů odrůdy Viura a 25% Chardonnay. Vinice s jílovo-vápencovou půdou, kde se pěstuje odrůda Viura, jsou starší než 30 let a nacházejí se v nejzápadnější části La Rioja. Chardonnay se pěstuje v La Rioja Media v nadmořské výšce okolo 690m.n.m v jílovo-písčité půdě. Degustace: Víno má slámově žlutou barvu s krásnými zelenými odlesky. Voní po zralém bílém ovoci, citrusech a tropických ovoci. Chuť je intenzivní s dobrým poměrem alkoholu a kyselosti. Závěr se svěžími stopami citrusových tónů a uhlíčitě kyseliny. Obsah alkoholu 12%. Párování s jídlem: perfektní jako aperitiv nebo k rybám, mořským plodům, těstovinám, rýži a pokrmům z bílého masa. Podáváje vychlazené na 9-10°C.</p>	0,75 l	209,00 Kč
<b>Graciela reserva</b>	 <p>Při výrobě tohoto vína se fermentace moštu přerušil v momentě, kdy je hladina cukru na očekávané výši typické pro polosladké víno tohoto typu. Dále víno zraje 15 měsíců v sudech z amerického dubu. Víno má blyštivou slámově žlutou barvu, silnou a plnou vůni po bylinkách, zvláště máte a fenýkl, na jazyku je cítit jablko a anýz. Na patře zanechává velmi dlouhý dojem. Super doplňké pátté, husích jater, jednohubek a předkrmů Podávejte chlazené na 8°C</p>	0,5 l	369,00 Kč
<b>Vña Soledad Reserva Tete de Cuvee</b>	 <p>Sošné víno na bílém plátně s vůní rozmarýnu a medu a plnou chutí Víno se fermentuje včetně slupek a poté zraje ve středně vypálených sudech z amerického dubu po dobu 18ti měsíců. Další 18 měsíců zraje v lahvích. Jasná zlatožlutá barva, kořenitá aroma a perfektně strukturovaná hedvábná chuť na patře je typická pro tuto Reservu. Vhodná pro párování s rybami, předkrmu a tapas. Podáváje při teplotě 9-10 °C. Odborné ocenění: - Silver Platinum, 95 bodů, Decanter, Velká Británie. - Guide Repsol, 90 bodů, Španělsko. - Stříbrná medaile, Rioja Master, Velká Británie</p>	0,75	389,00 Kč
<b>Oblast Rioja</b>			
<b>růžová vína</b>			
<b>Rioja Bordón Rosado</b>	 <p>Suché růžové víno se stejným podílem odrůdy Garnacha a Viura. Po sklizni se smíchají obě odrůdy, jemně se nalisují a nechají včetně slupek fermentovat dvanáct hodin, aby se poté dolisovaly v mošt. Ten se pak po odstranění slupek fermentuje v nerezových tancích při teplotě 20°C. Víno má brilantní malinovou barvu s lososovými odlesky. Čerstvá a široká persistentní chuť po malinách a citrusech</p>	0,75 l	159,00 Kč
<b>Diamante Rosado</b>	 <p>Charakteristika: Vinařská oblast: Rioja Alta, Odrůda: Viura a Tempranillo. Polosladké víno prochází fermentací při nízké teplotě (10°C), aby vynikla přírodní jiskrnost a ovocná chuť odrůd Viura a Tempranillo typických pro oblast Rioja. Fermentace se zastavuje, když obsah přírodního cukru dosáhne hodnoty 28g/litr, čímž se víno dá charakter středomořského polosladkého vína. Info: Vinařství Bodegas Franco-Espanola už v názvu upomíná na druhou polovinu devatenáctého století, kdy francouzští vinaři z oblasti Bordeaux utrpěli atakem phylloxery a rozhodli se přenést své aktivity jižně od Pyrenejí. Frederick Anglade Saurat tak založil roku 1890 v srdci Riojy, Logroňu vinařství Franco-Espanola. Během 20. století vinařství zažilo velký rozkvět. Během prohibice v USA tak získalo v Americe spoustu nových zákazníků. Jedním z nich byl i E. Hemingway, který vinařství v Logroňu několikrát osobně navštívil a chvalořečil jeho nejoblíbenější značku Diamante! Doporučujeme: k aperitivům, rybím pokrmům, darům moře, ryžovým pokrmům, zákuskům a studeným mísám. Servírujte při 10°C</p>	0,75l	179,00 Kč
<b>červená vína</b>			
<b>Řada Rioja Bordón, oblast Rioja</b>			
<b>Rioja Bordón Tempranillo</b>	 <p>Hrozny odrůdy Tempranillo. Víno zraje 5 měsíců v sudu z amerického dubu, což mu dodává charakteristickou rudo-modrou barvu. Chuť je elegantní s tóny dřeva a koření. Vhodné k tapas, paella, lehkým červeným masům a středně zralým sýrům, servírujte při 16°C to 18°C</p>	0,75 l	159,00 Kč

Rioja Bordón Crianza	červené, suché, barikové 12 měsíců		Vinařská oblast: Rioja Alta Odrůda: Tempranillo a Garnacha. Obrané kuličky hroznů z vybraných hroznů se lehce nalisují a nechají se devět dní fermentovat při 25° C. Během této fermentace se mošt každý den promíchá, aby slupky hroznů předaly moštu očekávanou barevnost. Po této době se víno přelije do středně vypáleného sudu z amerického bílého dubu. Tam zraje dalších 12 měsíců. V polovině zrání se přelije do jiných sudů, aby se dosáhlo přirozeného vycíštění. Víno má karminové červenou brvu s rubinovými odstíny, obsahuje jemné aroma opáleného dubu a vanilky. Chuť je dobře strukturovaná a hladká, pikantně zralá s elegantní tříslovinou. Zajímají dobrá rovnováha ovocné a kořenité chuti, která zanechává na patře elegantní a dlouhou stopu. Jedno z nejprodávanějších šesti vín na španělském trhu: Zlatá medaile, Španělské víno pro Asii, Hong Kong: 2007, 89 bodů, Wine Spectator, USA: 2008, 88 bodů, Wine Advocate (Robert Parker), USA: 2006, Stříbrná medaile, Berliner Wein Trophy, Německo: 2007 Stříbrná medaile: International Wine Challenge, Velká Británie: 2006, Stříbrná medaile. Decanter World Wine Awards. Velká Británie: 2005. Doporučujeme pro červená masa, zvěřinu, zralé sýry a tapas, servírujte při teplotě 16-18° C	0,75 l	199,00 Kč
Rioja Bordón Reserva	červené, suché, barikové 18 měsíců		Charakteristika: Vinařská oblast: Rioja Alta, Odrůda: Tempranillo, Graciano a Mazuelo. Obrané kuličky hroznů z vybraných hroznů se lehce nalisují a nechají se devět dní fermentovat při 25° C. Během této fermentace se mošt každý den několikrát promíchá, aby slupky hroznů předaly moštu očekávanou barevnost. Poté se nechá směs dalších pět dní fermentovat bez míchání. Po této době se víno přelije do sudů z Amerického dubu (původem z Ohio a Missouri). Během 18ti měsíců zrání v sudech se víno postupně přelévá ze sudů s mírným opálením, přes střední úroveň až po sudy silně pálené. Víno intenzivně rubinové barvy s cihlovými tóny. Intenzivní bohatá vůně s tóny pryskyřice a koření. Na patře je jemné a sametové, široké a plné chuti. Velmi elegantní vůně při výdechu nosem. Ocenění: Zlatá medaile, Španělské víno pro Asii, Hong Kong: 2006, 90 bodů. Repsol Wine Guide, Španělsko: 2006, 90 bodů. Wine Advocate (Robert Parker), USA: 2004 Zlatá medaile. Decanter World Wine Awards: 2004, 90 bodů. Beverage Tasting Institute, USA: 2001, 89 bodů. Wine Enthusiast, USA: 2006, Stříbrná medaile, Sélections Mondiales des Vins, Kanada: 2007 Info: Vinařství Bodegas Franco-Espanola už v názvu upomíná na druhou polovinu devatenáctého století, kdy francouzští vinaři z oblasti Bordeaux utrpěli útokem phylloxery a rozhodli se přenést své aktivity jižně od Pyrenejí. Frederick Anglade Saurat tak založil roku 1890 v srdci Riojy, Logroňu vinařství Franco-Espanola. Během 20. století vinařství zažilo velký rozkvět. Během prohibice v USA tak získalo v Americe spoustu nových zákazníků. Jedním z nich byl i E. Hemingway, který vinařství v Logroňu několikrát osobně navštívil a chvalořečil jeho nejoblíbenější značku Diamante! Doporučujeme: pro červená masa, zvěřina, zralé sýry a tapas, servírovací teplota 16-18° C	0,75 l	279,00 Kč
Rioja Bordón Gran Reserva	červené, suché, barikové 36 měsíců v sudu, 24 v lahvi		Charakteristika: Vinařská oblast: Rioja Alta, Odrůda: Tempranillo, Mazuelo a Graciano. Obrané kuličky hroznů z vybraných hroznů se lehce nalisují a nechají se 10 dní fermentovat při 25° C. Během této fermentace se mošt každý den několikrát promíchá, aby slupky hroznů předaly moštu očekávanou barevnost. Poté se nechá směs dalších 7 dní fermentovat bez míchání. Po této době se víno přelije do sudů z Amerického dubu. Během 36ti měsíců zrání v sudech se víno postupně přelévá ze sudů se středním opálením do sudů silně vypálených. Ze sudů se přelévá víno do lahvi a takto zraje další 2 roky ve sklepech, než se dostane na trh. Víno intenzivně rubinové barvy s odstíny pálené tašky. Ukázková vůně snoubící vůně koření a tabákových listů. Chutově je přítulné, kulaté a hedvábné na patře. Pikantní tón zralých brusinek dodává výjimečnou elegantnost vína a harmonizuje dlouhé dozvuky chuti. Ocenění: 93 bodů. Globe & Mail, Kanada: 2004, 92 bodů. Wine & Spirits Magazine, EEUU: 2001, 91 bodů. Stephen Tanzer's International Wine Cellar, EEUU: 2004, 91 bodů. Toronto Star, Kanada: 2004, 90 bodů. Wine Enthusiast, EEUU: 2004, Zlatá medaile Sélections Mondiales, Kanada: 2004, Zlatá medaile. Concours Mondial de Bruxelles. Belgie: 2004, Zlatá medaile. Wine Style Asia. Singapur. 2004 Info: Vinařství Bodegas Franco-Espanola už v názvu upomíná na druhou polovinu devatenáctého století, kdy francouzští vinaři z oblasti Bordeaux utrpěli útokem phylloxery a rozhodli se přenést své aktivity jižně od Pyrenejí. Frederick Anglade Saurat tak založil roku 1890 v srdci Riojy, Logroňu vinařství Franco-Espanola. Během 20. století vinařství zažilo velký rozkvět. Během prohibice v USA tak získalo v Americe spoustu nových zákazníků. Jedním z nich byl i E. Hemingway, který vinařství v Logroňu několikrát osobně navštívil a chvalořečil jeho nejoblíbenější značku Diamante! Doporučujeme pro: Dušená červená masa, jehněčí, zralé silné sýry, servírujte při 16-18° C	0,75 l	369,00 Kč
MÁS DIAMANTE	Novinka!!!!		MLADÉ, VELMI SVĚŽÍ, VELMI CHUTNĚ A VELMI ZÁBAVNÉ VÍNO BARVA: VŮNĚ: CHUŤ: Červená barva s fialovými odlesky. Intenzivní a výrazná vůně. Velmi chutné červené a černé ovoce. Mléčné tóny jogurtu, které mu dodávají výrazný, charakteristický a zajímavý charakter. Jemný nástup, lehce sladký nádech, který zajišťuje rovnováhu mezi ovocem a plností. Dlouhý a jemný závěr. Vyrobeno z hroznů odrůd Tempranillo, Graciano a Mazuelo z vinic v Rioja Alavesa, v nadmořské výšce 575 m, z keřů starších 40 let. Kontinentální podnebí a jilovito-vápenatá půda s vápencovým podložím a sádrovcem. Hrozny se lisují celé, včetně částí stopky, aby se podpořila karbonická macerace a umocnilo odrůdové aroma. Kvašení probíhá při teplotě 22° C, s ochlazením a tangenciální filtrací, přičemž se zachovává 10 až 12 g/l zbytkového cukru, aby se dosáhlo sladkého, jemného a vyváženého závěru s sametovými tóny. Po malolaktické fermentaci zůstává víno 3 měsíce v sudu, kde se provádí týdenní batonnage na jemných kalcích s cílem dosáhnout před lahováním kulatosti, ovocnosti, svěžesti a struktury. VYUŽIJTE OKAMŽIK! Plánujete setkání s přáteli? K vínu MÁS DIAMANTE Red Blend si dejte gildas, pizzu nebo hamburgery. Skvěle se hodí také k asijské nebo mexické kuchyni a k čokoládě. K ČEMUKOLIV. ALF VŮDÝ S VAŠIMI BLÍZKÝMI	0,75 l	199,00 Kč
<b>Limitovaná výběrová řada ze starých vinic: Baron De Anglade, oblast Rioja</b>					
Rioja Bordon De Anglade Premium Crianza	červené, suché, barikové 12 měsíců		Vinařská oblast: Rioja Alta, Odrůda: Tempranillo, Graciano a Mazuelo, speciální řada pro milovníky vína mladé duchem a životním stylem. Toto víno se po řízené malolaktické fermentaci při teplotě 22° C ve středně karbonizovaném sudu z amerického dubu. Poté se víno nechává zrát dalších dvanáct měsíců v sudech z francouzského a amerického dubu. Temně třetšňová odstínění vína s chutí po červeném ovoci a koření a anýzovým tónem se skvěle hodí k silným vývařům, červeným masům, jehněčimu a sýru. Servírujte při 16-18 stupních Celsia. Umístění v soutěžích: Zlatá medaile CINEV, Španělsko, Stříbrná medaile Concours Mondial de Bruxelles, Belgie, 90 bodů, Catavino, Španělsko, Bronzová medaile, Decanter, UK. Doporučujeme k jidlovým jako jsou červená masa, zvěřina, zralé sýry a tapas.	0,75 l	251,00 Kč
Rioja Bordon Baron de Anglade Reserva	červené, suché, barikové 24 měsíců v sudu, 36 měsíců v lahvi		Speciální limitovaná řada vína na počest spoluzakladatelé podniku Franco-Espanola. Víno je výjimečné jak obsahem, tak obalem: uvnitř je výběr z hroznů z vybraných vinic, na lahvi je speciální etiketa místo standardní řady etiket ukazuje pohled na vinařství v době založení. Víno zraje minimálně dva roky v sudech z francouzského dubu a pak ještě další dva roky v lahvích. Až poté se dostává mezi fanoušky. Velmi delikátní směs tří vybraných odrůd poskytuje víno třetšňové barvy, aromatu lesních plodů, kouře a koření. Je vyrobeno pouze série o 7000 lahvích. Vhodné pro dušená, pečená, grilovaná masa. Ideální teplota je 16-18° C. Ocenění: 92 bodů. Penin Guide, Spain: 2009, 92 bodů. ABC Guide, Spain: 2007, Gold Medal. Berliner Wein Trophy 2013, Germany: 2007, 93 bodů. Repsol Guide, Spain: 2005, Gold Medal. Sélections Mondiales des Vins, Canada: 2005, Gold Medal. Mundus Vini, Germany: 2005	0,75 l	666,00 Kč
<b>Výběrová řada Excelso z vybraných vinic, oblast Rioja</b>					
Rioja Bordon Excelso Reserva	červené, suché, barikové 18 měsíců v sudu		Esence nejlepšího z vín historických vinic oblastí Rioja Alta a Rioja Alavesa. Zraje osmáct měsíců v barikových sudech z bílého dubu se středním a intenzivním vypálením. Rubinové barva. Plné aroma koření a červených lesních plodů zanechává na patře jemný hedvábný pocit. Vhodné pro párování s pečenými a grilovanými masy, jehněčím, vepřovým, divočinou, sýry, obecně se silnými a kořeněnými pokrmy. Podávejte při teplotě 16-18° C	0,75 l	315,00 Kč
Rioja Bordon Excelso Gran Reserva	červené, suché, barikové 36 měsíců v sudu		Tento vymazlený kousek se po malolaktické fermentaci nechá ležet ve středně karbonovaném sudu z bílého amerického dubu (Ohio) 36 měsíců. Temně rudá barva vína se silně jodizovanými tóny. Intenzivní vůně zaplní nos plnou komplexní vůní. Sametový pocit na patře je velmi persistentní a provází znalce vína velmi dlouhou dobu. Pro výrobu této speciality se vybírají jen "velmi klasické" hrozny, jejichž exkluzivita konec konců dala vínu i název. Vhodné pro párování s pečenými a grilovanými masy, jehněčím, vepřovým, divočinou, sýry, obecně se silnými a kořeněnými pokrmy. Podávejte při teplotě 16-18° C. Ocenění: 95 bodů Repsol Guide, Španělsko	0,75 l	389,00 Kč
<b>Výběrová autorská vína, oblast Rioja a Rivera del Duero</b>					
Pálpito, premium Garnacha, VINO de Autor	červené, suché, barikové 14 měsíců v sudu, poté zraje v lahvích		100% odrůda Garnacha (původní španělská odrůda) pěstovaná v nepřístupném kamenitěm terroiru ve výšce 600 m.n.m. Ručně sbírané hrozny jsou dále manuálně zpracovány. Fermentace probíhá několik dní v 500l sudech při teplotě 28° C. Poté jsou ponechány slupky ještě sedm dní v sudech. Víno se během 14 měsíců zrání přelévá každé čtyři měsíce do nových sudů z francouzského a amerického dubu a v březnu se stáčí do lahví, kde pokračuje zrání. Obsah alkoholu 15%. Degustace: třetšňová červená s rubinovými tóny se zářivými barvami. Plná svěží vůně. Učítke vůni dlemu z červeného ovoce, smetaně, minerálů, balzámu. Důbově sudy přidávají tóny pečení a pražení. Chuť je velmi dobře strukturovaná, svěží, živě šťavnatá. Dokonalá rovnováha mezi jemností, silou a hedvábností ovocné linky. Vysoce kvalitní jemné a zralé třísloviny. Elegantní a intenzivní závěr a komplexní dochůť. Vysoce univerzální pro párování s jidlem. Doporučujeme ve spojení s pečenými masem (jehněčí, vepřové) vzhledem k hloubce vína. Potéž těž milovníky rýžových pokrmů, zejména paely. Podávejte při 18° C	0,75 l v elegantním dřevěném boxu	1291,00 Kč
Raíces de Valparaíso, VINO de Autor (limitovaná edice 4 462 lahví)	červené, suché, barikové 14 měsíců v sudu, dále zraje 6 měsíců v lahvích		Hrozny 100% odrůdy Tempranillo rostou na malých privátních vinicích s křídovou a jilovitou půdou se širokými šterkovými plochami v nadmořské výšce 870m.n.m. Ručně sbírané hrozny se v desetiletových koších převážně do vinařství, kde se provádí výběr z bobulí. Po fermentaci v 500 litrových sudech víno zraje 14 měsíců v nových sudech z francouzského dubu o objemu 225 l, které se po půl roce vždy mění. Obsah alkoholu 15,5%. Degustace: jasná a hluboká, velmi atraktivní červená barva. Vůně je intenzivní a plná, elegantní s tóny dlemu červeného bobulového ovoce, aromata minerálů, aromatických dřev, latýže, rašeliny a kaka. Tabákové a balsamické tóny. Chuť: světle strukturovaná chuť, silná, vkusná s ovocnou chutí, výrazlé třísloviny a velmi dlouhý závěr s tóny balsamiky, lékořice a minerálů. Párování: výborné s červeným masem, hovězí, jehněčí dušené maso, studená masa, zvěřina. Podávejte při 18° C.	0,75 l v dárkovém boxu	1243,00 Kč
<b>Řada Valparaiso, oblast Ribeira del Duero</b>					

<b>Valparaiso Roble</b>	červené, suché, barikové 6 měsíců v sudu		Hrozný odrůdy Tinta del País (Tempranillo) se fermentují při teplotě 26 °C, poté zrají 3 měsíce v sudech z amerického dubu a následně 3 měsíce v sudu z francouzského dubu. Víno je jasné třešňové barvy. Ovocný buket červeného ovoce s kouřovými odkazy na dubový sud. Chuťově dominuje tón třešně s vanilkovým pozadím a dotykem černého pepře. Zakulacená taniňová chuť vede k příjemnému a dlouhému chuťovému vjemu. Vinařství leží v centru oblasti Ribera del Duero. Na vlastních vinicích založených na počátku minulého století pěstuje révu pro vín, které exportuje do Severní Ameriky, Německa, Číny a nyní i do Olomouce. V povodí řeky Duero najdete i další věhlasné pěstitelské oblasti vína a to jak ve Španělsku, tak v Portugalsku. I tato skutečnost Vám dá nahlédnout, jak plodná a významná je oblast řeky Duero v očích milovníka kvalitního vína! Doporučujeme: vhodné k tapas, paella, lehkým červeným masům a středně zralým sýrům, doporučená teplota ke konzumaci 16 °C to 18 °C.	0,75 l	<b>199,00 Kč</b>
<b>Valparaiso Crianza</b>	červené, suché, barikové 12 měsíců v sudu		Hrozný odrůdy Tinta del País (Tempranillo) se fermentují při teplotě 26 °C, poté zrají 6 měsíce v sudech z amerického dubu a následně 6 měsíce v sudu z francouzského dubu. Víno je tmavě třešňové barvy. Ovocný buket červeného ovoce a borůvek. Chuťově převažuje vliv černé třešně vyvážený s jemným tónem dubového taninu, koření a podílu ovoce. Elegantní pevné víno se zakulacenými taniny a vyváženou kyselostí dává dlouhý přetrvávající pocit zadostiučinění. Vinařství leží v centru oblasti Ribera del Duero. Na vlastních vinicích založených na počátku minulého století pěstuje révu pro vín, které exportuje do Severní Ameriky, Německa, Číny a nyní i do Olomouce. V povodí řeky Duero najdete i další věhlasné pěstitelské oblasti vína a to jak ve Španělsku, tak v Portugalsku. I tato skutečnost Vám dá nahlédnout, jak plodná a významná je oblast řeky Duero v očích milovníka kvalitního vína! Doporučujeme: vhodné k tapas, paella, lehkým červeným masům a středně zralým sýrům, doporučená teplota konzumace 16 °C to 18 °C	0,75 l	<b>255,00 Kč</b>