



Vína ze Sardinie

Dovážíme pro Vás italská vína přímo z malého rodinného vinařství Cantina Castiadas ze slunné Sardinie. Od založení v roce 1959 až dosud dbá vinařství na ekologickou produkci vín snoubících tradici s chutí a vůní oblasti, kde se hory potkávají s mořem.

Vína plná italského temperamentu pochází z vinic v oblasti Sarrabus v jihovýchodní části ostrova. Území mezi horami, svěžími lesy a azurovým mořem poskytuje perfektní podmínky pro kultivaci vinné révy místních tradičních odrůd: vysoce ceněného červeného Canonau i bílého Vermentina. Do oblasti patří i pobřeží Costa Rei, poklad Sardinie s překrásnými plážemi, na jehož horním konci leží skalnatý mys Capo Ferrato, kde se rodí vynikající červená vína.

Vína na skleničku

Isola dei Nuraghi – červené 0,15l	54,-
suché víno, 13,5 % – Cannonau a Carignano Plně harmonické víno sytě červené barvy a intenzivní vůně. Chuť dlouho přetrvávající v ústech, s tóny zralého ovoce a marmelády. Skvělé k čokoládě.	
Isola dei Nuraghi – bílé 0,15l	54,-
suché víno, 12,5 % – Vermentino Lehké víno světle žluté barvy. Vůně exotického ovoce a zeleného jablka s tóny bylinek. Ovocná svěží lehce minerální chuť s nádechem citrusů. Doporučujeme k našemu slaneému koláči quiche.	
Isola dei Nuraghi – růžové 0,15l	54,-
suché víno, 12,5 % – Cannonau a Carignano Příjemné víno výrazně broskvové barvy. Bohaté ovocné aroma s nádechem bylin, komplexní a vyvážená chuť. Skvělé k dezertům.	
vinný střík (1dcl víno, 1dcl soda)	49,-

Lahvová vína (0,75l)

Praidis Vermentino di Sardegna

DOC 2016
bílé 12,5 %

Suché víno odrůdy Vermentino s typickou příjemně hořkou dochutí. Slámově žlutá barva, intenzivní ovocná svěží vůně s květinovými tóny. Vynikající aperitiv.

298,-

Cannonau di Sardegna Capo Ferrato

DOC 2016
červené 13,5 %

Robustní suché víno s plným tělem odrůdy Cannonau. Zářivě červená barva, příjemná vůně s nádechem středomořských bylinek.

328,-

Rei Cannonau di Sardegna Capo Ferrato

DOC 2016
červené 14 %

Suché robustní víno odrůdy Cannonau, harmonické plné tělo. Jasně rubínová barva, lahodná vůně s tóny středomořských bylin.

328,-



Portská vína

Ochutnejte jedinečná portská vína z rodinného vinařství Coimbra de Mattos, ze srdce vinařské oblasti DOC Vinho do Porto v údolí řeky Douro na severu Portugalska.

Víno je pěstováno podle zásad integrované produkce na zdejších malých vinicích a výroba probíhá tradičními metodami.

Červená portská vína jsou vyráběna z místních odrůd Tinta Amarela, Tinta Roriz a Touriga Franca, bílá portská vína z odrůd Malvasia Fina, Gouveio (Verdelho), Rabigato a Síria.

Portské na skleničku 0,05l / v čokoládovém kalíšku 0,03l

Porto Valriz Ruby – červené	55,-/68,-
19 %, cukernatost 3,4° Rubínová barva, vůně zralého ovoce s příjemným aroma rozinek. Vynikající rovnováha mezi strukturou a přirozenou sladkostí. Plné tělo a harmonická chuť s tóny zralého ovoce, jemné vanilky a dlouhým dozríváním. Zraje 3 roky v sudech z kaštanového dřeva.	
Porto Valriz Tawny – červené	55,-/68,-
19,6 %, cukernatost 3,4° Červeno-zlatá barva, vůně koření s vanilkou a jemným kari. Zaoblená struktura s jasnými stopami zrání v sudu. Dlouhotrvající chuť s výrazným aroma vanilky a sušeného ovoce. Zraje 5 let v sudech z kaštanového dřeva.	
Porto Valriz Branco – bílé	58,-/70,-
19,1 %, cukernatost 3,5° Slámově zlatá barva. Komplexní vůně s tóny vanilky a sušeného ovoce. Sametová chuť, vyvážená struktura a svěžest. Zbytkový přírodní cukr podporuje dlouhotrvající chuť s tóny lískových oříšků a mandlí. Zraje 3 roky v sudech z kaštanového dřeva.	
Porto Valriz Branco Leve Seco – bílé suché	58,-/70,-
17,9 %, cukernatost 0,9° Zlato-žlutá barva, vůně sušeného a tropického ovoce. Svěží kyselost je vyvážená příjemnou sladkostí. Harmonická struktura, dochuť s tóny exotického ovoce. Zraje 2 roky v sudech z kaštanového dřeva.	
Valriz 10 Years – červené	88,-/98,-
19,6 %, cukernatost 3,9° Zlato-červená až kaštanová barva, komplexní buket. Aroma sušeného ovoce, mandlí, lískových oříšků, koření a vanilky. Vyvážená chuť a plné tělo s příchutí koření a sušeného ovoce. Zraje 10 let v sudech z kaštanového dřeva.	