

A large, abstract pink brushstroke that starts from the top left and extends diagonally towards the bottom right, with several smaller, circular pink splatters scattered around it.

OFERTA WIN





ADIAFA TINTO

Kraj: Portugalia

Produkcja: Tradycyjna metoda winifikacji, fermentacja z przedłużonym czasem moczenia, z użyciem wyselekcjonowanych drożdży.

Smak i Aromat: Zdecydowany, rubiinowy kolor. Aromat młodego wina. Gładkie dość pełne i zbalansowane w ustach.

Aklohol: 13% vol.

Temperatura podania: 17-18°C

Cena: 19,00 netto PLN

Nowość!



ADIAFA BRANCO

Kraj: Portugalia

Produkcja: Tradycyjna metoda winifikacji „Open Tap”, rygorystyczna separacja moszczu, z użyciem wyselekcjonowanych drożdży. W stalowych zbiornikach i kontrolowanej temperaturze.

Smak i Aromat: Krystaliczne, o turkusowym odcieniu. Aromat młodego wina. Owocowy nos. Gładkie świeże i zbalansowane w ustach

Aklohol: 12% vol.

Temperatura podania: 10-12°C

Cena: 19,00 netto PLN

Nowość!



Santa Cecilia Bianco Veneto I.G.T.

Pochodzenie: Włochy

Szczep: Trebbiano Toscano, Cortese and Trebbianello

Smak i aromat: Słomkowo-żółty kolor. Aromat świeżych owoców. Smak stonowany i łagodny.

Propozycja podania: Pasuje jako dodatek do przystawek, zup warzywnych.

CENA: 32,43 NETTO PLN

Nowość!



Santa Cecilia Rosso Veneto I.G.T.

Pochodzenie: Włochy

Szczep: Corvina Veronese, Rondinella, Sangiovese.

Smak i aromat: Wino o jasno rubinowym kolorze. Delikatny, winny aromat. Dobrze zbalansowane.

Propozycja podania: Pasuje do przystawek, pierwszych i drugich dań oraz grillowanego mięsa.

CENA: 32,43 NETTO PLN

Nowość!





Świeży, owocowy bukiet. Lekko musujące.

Propozycje Podania: Polecane do makaronów, ryb i przystawek.
Temperatura podania – 8-10°C.

CENA: 28,04 NETTO PLN

Nowość!



CORTE NOVA CHARDONNAY FRIZZANTE I.G.

Smak/Bukiet: Kolor jasno rubinowy. W smaku delikatne, o solidnej budowie. Intensywny, świeży owocowy bukiet. Lekko musujące

Propozycje Podania: Polecane do słodkości i przystawek. Temperatura podania 8-10°C

CENA: 28,04 NETTO PLN

Nowość!



Nowość!

CONDADO DAS VINHAS RED 2013

Kraj: Portugalia

Producent: António Manuel Baião Lança

Szczep: Trincadeira, Aragonez

Produkcja: Zastosowana technika „cold soak” przez 1-2 w temp. 10°C pozwala na wydobycie jeszcze więcej smaku i aromatu, łagodząc tym samym taninowy charakter wina. Fermentacja w stalowych kadziach w kontrolowanej temp. 25°C-28°C.

Smak/Bukiet: Głęboki fioletowy kolor. Bogate aromaty śliwki, czarnej porzeczki i dzikiej róży z nutą gorzkiej czekolady. Podniebienie eleganckie, taninowe z wyczuwalną czerwoną jagodą, figą i śliwką. Bogate i zdecydowane wino, o zaskakującej delikatności.

Propozycja Podania: Doskonale do jagnięciny, steków i pieczeni, tradycyjnych dań rybnych kuchni portugalskiej. Pasuje także do mocnych serów. Rekomendowana temp. podania 16°C 18°C.

PARAMETRY

Alkohol: 14%

Cukier: 1.6g/L

Kwasowość: 5.6 g/L

pH: 3.57

CENA: 37,80 NETTO PLN



Nowość!

CONDADO DAS VINHAS WHITE 2015

Kraj: Portugalia

Producent: António Manuel Baião Lança

Szczep: Roupeiro, Antão Vaz, Sauvignon Blanc

Produkcja: Zbiory ранne w miesiącu sierpniu i wrześniu. Fermentacja w stalowych kadziach w kontrolowanej temperaturze przez 15 dni.

Smak/Bukiet: Przezroczyste, o jaskrawym żółto-limonkowym kolorze. Nos intensywny, tropikalne owoce i minerały. W ustach pełne, bogactwo owoców i eleganckiej świeżości. Długi, utrzymujący się finisz.

Propozycja Podania: Doskonale jako aperitif na większych okazjach. Pasuje do ryb i owoców morza oraz lekkich potraw.

PARAMETRY

Alkohol: 13.3%

Cukier: 0.3g/L

Kwasowość: 4.2 g/L

pH: 3.3

CENA: 37,80 NETTO PLN



MONTE DAS TALHAS WHITE 2014

Pochodzenie: Vinho Regional Alentejano, Portugalia

Szczep: Antão Vaz, Roupeiro, Arinto, Rabo de Ovelha

Smak i aromat: Czyste i przejrzyste o cytrusowym kolorze. Wyśmienity intensywny bukiet pełen świeżych owoców

z nutą limonki. Wyczuwalne na podniebieniu, o dobrze wyważonej kwasowości. Długi finisz pełen smaku i zapachu dojrzałych owoców.

Podanie: Pasuje do dań rybnych i kuchni śródziemnomorskiej.

CENA: 36,00 NETTO PLN



MONTE DAS TALHAS RED 2014

Pochodzenie: Vinho Regional Alentejano, Portugalia

Szczep: Fusion

Smak i aromat: Ciemno-fioletowy odcień z rubinową poświatą.

Bukiet z dojrzałych czerwonych owoców, słodkich przypraw oraz odrobiny tytoniu. Na podniebieniu czuć delikatność tanin dobrze zgraną z owocową podstawą. Finisz długi i przyjemny.

Podanie: Pasuje jako dodatek do makaronów, ryb, białego mięsa z grilla oraz łososia.

CENA: 36,00 NETTO PLN



Audaz White 2015

Pochodzenie: Portugalia

Szczep: Antão Vaz, Roupeiro, Rabo de Ovelha

Smak i aromat: Przezrzysta, brylantowo-żółta barwa. Intensywny aromat z nutami owoców tropikalnych. Zbalansowane i miękkie na podniebieniu. Świeży i długo utrzymujący się finisz.

Podanie: Pasuje do dań rybnych oraz kuchni śródziemnomorskiej.

CENA: 37,00 NETTO PLN



Audaz Red 2014

Pochodzenie: Portugalia

Szczep: Aragonez, Alfrocheiro, Trincadeira

Smak i aromat: Barwa fioletowa z rubinowymi akcentami. Bukiet zdominowany przez dojrzałe czerwone owoce.

Na podniebieniu czuć delikatny posmak owoców leśnych i wiśni, podparty subtelnym, lecz pikantnym smakiem tanin. Długie i miękkie wykończenie.

Podanie: Pasuje do dań z makaronem, białego mięsa z grilla lub grillowanego łososia.

CENA: 37,00 NETTO PLN

CASTILLO DE ALMANSA GARNACHA TINTO 2012



Wino pochodzące z regionu Almansa w Hiszpanii, który ze względu na uwarunkowania klimatyczne, ukształtowanie terenu i gleby stał się idealnym środowiskiem do uprawy Temranillo, Monastrell i Garnacha Tintorera.

Region: Almansa, Hiszpania

Szczep: Garnacha, Tinotorera

Dojrzewanie: Każdy ze szczepów produkowany osobno, dojrzewał przez 15 miesięcy w dębowych beczkach i 2 lata w butelkach.

Smak i aromat: Czerwone o fioletowym odcieniu. Przeszło odpowiedni proces maceracji i ręcznej selekcji winogron. To młode wino jest produkowane każdego roku z tradycyjnej odmiany Garnacha Tintorera o silnym owocowym aromacie (czarna porzeczka, jeżyny), głębokim wiśniowym kolorze oraz intensywnym, długo pozostawiającym na podniebieniu gładkim smaku.

Podanie: Pasuje do grillowanych mięs, wędlin, dań z grilla, twardych serów.

CENA: 27,32 NETTO PLN