

GITANA WINERY





**LUPI REZERVA CUVÉE
2013
GITANA WINERY**

suché víno, ročník 2013

Lupi je cuvée odrůd Cabernet Sauvignon, Merlot a Saperavi. Hrozny jsou sbírány ručně a zpracovány tradiční technologií v dubových sudech, kde za přírodních podmínek fermentují po dobu 20 dní. Následně víno dozrává ve francouzských dubových sudech. Barva je intenzivně rubínová, buket bohatý s nádechem vanilky a čokolády a chuť komplexní, ovocná. Toto víno je perfektní k červenému masu nebo vyzrálým sýrům. Víno také je ideální k archivaci. Zajímavost: Název tohoto vína znamená v českém překladu „vlci“, a to proto, že ve vinohradu, kde se toto víno pěstuje, žije smečka vlků.

www.gosmit.cz

DRUH	ČERVENÉ
VLASTNOST	SUCHÉ
OBSAH (l)	0,75
ROČNÍK	2014
ALC. %	14,00%
KARTON (KS)	6





**MERLOT BARRIGUE
2014
GITANA WINERY**

suché víno, ročník 2014

Hrozny tohoto vína jsou sbírány koncem září ručně a fermentují v dubových sudech po dobu 20 dní. Následně víno zraje v dubových sudech v ideálních klimatických podmínkách. Barva je tmavá s fialovými tóny, buket intenzivní po lesních plodech a chuť ovocná, s dlouhou dochutí. Doporučujeme jej podávat ke grilovaným masům a vyzrálým sýrům. Víno je vhodné k archivaci.

www.gosmit.cz

DRUH	ČERVENÉ
VLASTNOST	SUCHÉ
OBSAH (l)	0,75
ROČNÍK	2014
ALC. %	14,00%
KARTON (KS)	6





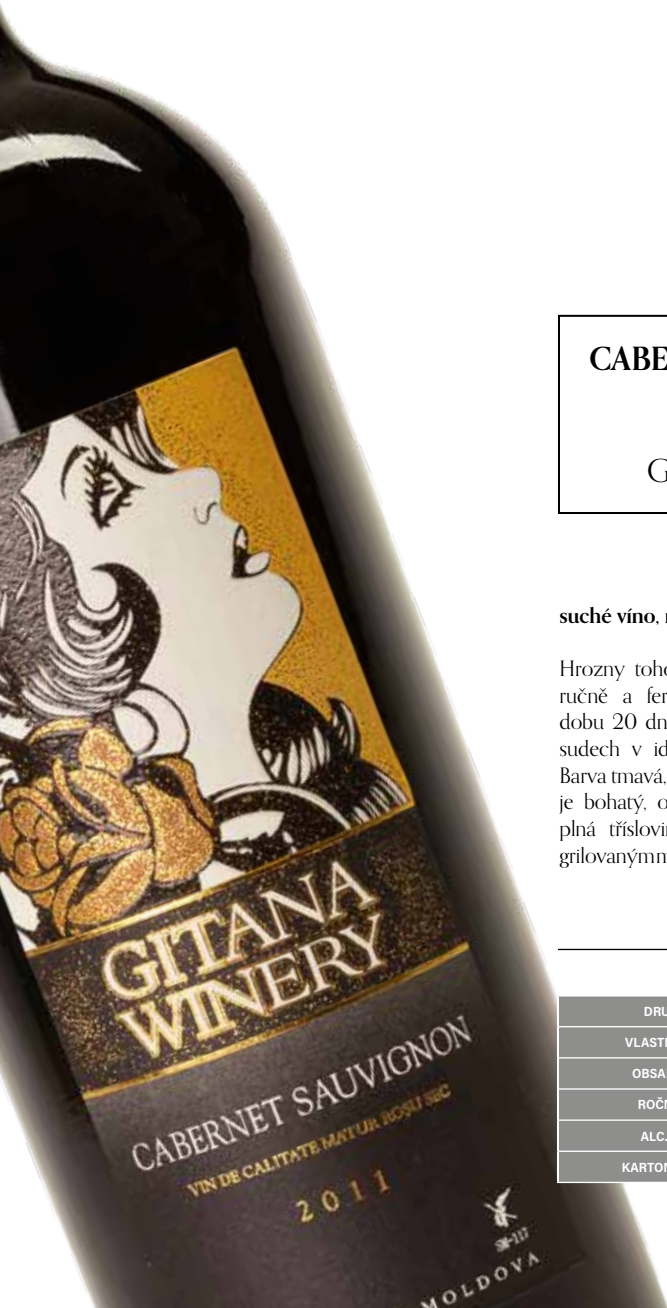
**CABERNET SAUVIGNON
BARRIQUE
2011
GITANA WINERY**

suché víno, ročník 2011

Hrozny tohoto vína jsou sbírány koncem září ručně a fermentují v dubových sudech po dobu 20 dní. Následně víno zraje v dubových sudech v ideálních klimatických podmínkách. Barva tmavá, intenzivní s jantarovými tóny. Buket je bohatý, ovocný a chuť komplexní, vyzrálá, plná tříslovin. Doporučujeme jej podávat ke grilovaným masům. Víno je také vhodné k archivaci.

www.gosmit.cz

DRUH	ČERVENÉ
VLASTNOST	SUCHÉ
OBSAH (l)	0,75
ROČNÍK	2011
ALC. %	13,50%
KARTON (KS)	6





RIESLING DE RHEIN
RYZLINK RÝNSKÝ
2015
GITANA WINERY

suché víno, ročník 2015

Hrozny tohoto vína jsou sbírány v září ručně a jsou zpracovány moderní technologií kontrolovanou fermentací v nerezových sudech. Barva s jemným zlatým tónem, vůně intenzivní s nádechem broskví a meruněk s podtóny medu a chuť bohatá, vyzrálá a minerální. Toto víno je tzv. „food friendly“ (vhodné ke každému jídlu). Nejlépe si ho však vychutnáte s mořskou rybou, bílým masem a všemi druhy sýrů. Víno má potenciál k archivaci. Doporučujeme jej podávat vychlazené na 12-14 °C.

www.gosmit.cz

DRUH	BÍLÉ
VLASTNOST	SUCHÉ
OBSAH (l)	0,75
ROČNÍK	2014
ALC. %	13,50%
KARTON (KS)	6





Mostní 747
278 01 Kralupy nad Vltavou
IČO: 28170270
DIČ: CZ28170270

Kontaktní osoby:
Ing. Jiří Gospodinov
gosmit.sro@gmail.com
+420 775 950 166

Ing. Tomáš Gospodinov
gosmit.sro@gmail.com
+420 737 742 219