VININOVA

Carboniq



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Słowacja
REGION	Malokarpatská
SZCZEP	Blauer Portugieser
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	10,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino naturalne, Vininova naturalnie

Aromat:

Niezwykle świeży, soczysty i bezpośredni bukiet zdominowany przez poziomki, dzikie truskawki, maliny i czerwoną porzeczkę. Pojawiają się także czerwone wiśnie, delikatne nuty ziół i lekko ziemisty akcent. Maceracja węglowa podkreśla czystość owocu i nadaje aromatom wyjątkowo lekki, energetyczny charakter.

Smak:

Lekkie, niezwykle soczyste i pełne energii, z bardzo delikatną taniną i świetnie zaznaczoną świeżością. Dominują poziomki, maliny, czerwona porzeczka i wiśnia, którym towarzyszy żywa kwasowość. Zwiewne, wytrawne i bardzo pijalne.

Potrawy:

Dojrzewające wędliny

Więcej informacji:

Carboniq to lekkie, naturalne czerwone wino z rodzinnej, biodynamicznej winnicy Magula w Suchej nad Parnou, w Małych Karpatach. Powstaje w 100% z Modrý Portugal – cienkoskórkowej, wcześnie dojrzewającej odmiany, którą Vlado Magula porównuje charakterem do Gamay. Całe kiście trafiają na około dwa tygodnie do stalowych zbiorników wypełnionych CO_2, gdzie przechodzą maceracje węglową. Następnie winogrona są tłoczone, fermentacja dobiega końca, a wino po dwukrotnym zlaniu jest butelkowane młodo, by zachować maksimum świeżości. Carboniq ma zaledwie 10,5% alkoholu i jest soczystą, słowacką interpretacją stylu kojarzonego z Beaujolais.

Magula

Historia uprawy winorośli i produkcji wina rodziny Magula jest spleciona z lokalnością i jej historią i sięga roku 1930, kiedy to pradziadek Joseph Husar nabył ziemie obecnych winnic. Od 2001 roku kolejne pokolenia kontynuują tradycję rodzinną dokładnie tam, gdzie została przerwana przez okres komunistyczny. W 2007 roku rodzina Magula posadziła na działce dziadka krzewy Blaufränkisch, które dały pierwsze regularne zbiory w 2011 roku. Winogrona wyjątkowej jakości zostały przekształcone w głębokie i złożone wina, zachęcając do dalszego odkrywania unikalnego potencjału terroir, w którym założono winnice. Dzięki wsparciu wielu lokalnych słowackich i austriackich winiarzy, rodzina Magula odnalazła własną drogę i postanowiła skupić się na biowinifikacji, autentycznej i niskointerwencyjnej metodzie produkcji win. Jak sami mówią, ich siła tkwi w pracy zespołowej i osobistym zaangażowaniu każdego członka rodziny, w tym długoletnich współpracowników.