VININOVA

Oranzovy Vlk



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Słowacja
REGION	Malokarpatská
SZCZEP	Welshriesling, Devín, Grüner Veltliner, Traminer
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	11,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Pomarańczowe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino naturalne, Vininova naturalnie

Aromat:

Intensywny i wielowymiarowy bukiet z aromatami skórki pomarańczy, dojrzałych cytrusów, moreli i żółtych owoców. W tle pojawiają się suszone kwiaty, herbata, świeże zioła i delikatne nuty korzenne. Tramín wnosi wyraźną aromatyczność, a maceracja na skórkach dodaje całości głębi i charakteru.

Smak:

W ustach świeże, lekkie i pełne energii, a jednocześnie wyraźnie strukturalne. Veltlínske zelené i Rizling vlašský wnoszą mineralność, napięcie i żywą kwasowość, podczas gdy Tramín dodaje aromatyczności i delikatnej pikantności. Maceracja daje subtelną taninę, a długi finisz pozostaje czysty, wytrawny i lekko ziołowy.

Potrawy:

Grillowany bakłażan, pizza wegetariańska

Więcej informacji:

Oranžový Vlk 2023 to biodynamiczne, macerowane wino z trzech odmian: 34% Veltlínske zelené, 34% Rizling vlašský i 32% Tramín červený. Grona pochodzą z trzech parceli Maguli: Teufelstal, Jungberg oraz Teufelsecke - najstarszej winnicy w Suchej, zasadzonej w 1952 roku. Poszczególne odmiany spontanicznie fermentowały 14-16 dni na skórkach, częściowo wraz z szypułkami. Następnie wino przez rok dojrzewało w dębowych i akacjowych beczkach oraz amforach. Butelkowane bez filtracji i klarowania, bez dodatku siarki. Powstały jedynie 4873 butelki.

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.