



Firma CÁLEM byla založena v roce 1859 a má sídlo v Portu na břehu řeky Douro. V současnosti patří mezi šestici nejúspěšnějších firem a exportuje vína do pěti kontinentů světa. V Evropě zaujímá výsadní příčky např. v Dánsku, v zemích Beneluxu a samozřejmě v Portugalsku.

Sklepy CÁLEM ve Vila Nova de Gaia navštíví ročně přes 100.000 návštěvníků.

PRVNÍ ZLATOU MEDAILI získává již v roce 1897 na mezinárodní výstavě v Bruselu. Následují Mezinárodní soutěž v Marseilles, v Bordeaux atd. Mnohá ocenění provázejí firmu do současnosti.

Firma CÁLEM vlastní vinice Quinta do Pégo, která se nalézá na více než 50 hektarech v samém srdci regionu DOURO, a vinice Arnozelo o rozloze 200 hektarů. Na těchto vinicích naleznete odrůdy - Malvasia Fina, Tinta Barroca, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Cao, Touriga Nacional, což jsou typičtí představitelé vinných odrůd používaných pro výrobu portského vína.

[www.calem.pt](http://www.calem.pt)



Firma J.W.Burmester chce být do roku 2049 celosvětově známá jako lídr ve výrobě a prodeji velmi kvalitních vín. Cílem firmy je rozšiřování jména Burmester v obchodě s víny z regionu Douro a v budoucnu také s víny z mimořádně kvalitních regionů Dão a Alentejo. Zaměřuje se na kontinuální růst, vyváženost a styl vín jednotlivých řad.

Od listopadu 1989 pracuje ve vinařství Burmester jako sklepmistr Jaime Costa, který zůstává věrný firemním postupům a tradicím souvisejícím s přípravou různých typů vín se zachováním elegantních a komplexních stylů Tawny. Věnuje se výzkumu a vývoji technologií ohledně koncentrace a dlouhého života pro skladování vín typu ruby zejména vín řady LBV.

[www.burmester.pt](http://www.burmester.pt)



Společnost LIKOR, s.r.o. Dobříš působí na českém trhu od roku 1990. Jejím nosným programem byl a stále se rozvíjí dovoz a distribuce korkových podlahovin a všech výrobků z korku od zátek až po izolační materiály. Dlouhodobé obchodní kontakty s Portugalskem přivedly společnost v roce 2001 k novým obchodním aktivitám dovozu portských vín a madeiry. V současné době sortiment portských a madeirských vín zahrnuje širokou škálu základních i ročníkových vín obchodních značek A.A.CÁLEM, BURMESTER a HENRIQUES & HENRIQUES. Nabídku doplňuje ucelený sortiment španělských sherry. Slogan „Specialista na portské“ vystihuje plně cíle a vize dynamicky se rozvíjející divize společnosti LIKOR pod vedením zkušených managerů a se „srdcem“ pro portská vína.

*sídlo společnosti LIKOR, s.r.o., Dobříš*



*sklepy CÁLEM, Porto*

Od roku 2006 došlo k fúzi obou tradičních sklepů A.A.CÁLEM a BURMESTER s mezinárodní společností Sogevinus Group, která v tomto roce získala čtvrtou pozici mezi největšími producenty portských vín na světě. Produkty obou značek získaly a získávají řady světových ocenění a uznání.

*řeka Douro v Portu (pohled od sklepu CÁLEM)*



**Portská vína se řadí mezi fortifikovaná vína a jsou rozmanitých charakteristik. Vyznačují se svou plností, tělnatostí, vyšším obsahem přírodního cukru a alkoholu. Přestože známější jsou portská vína červená, mají bílá portská vína svoji dlouhou historii a určitě i budoucnost.**

#### TŘÍDĚNÍ PORTSKÝCH VÍN

##### **Bílá portská vína**

Vyrábí se pouze z bílých hroznů, které se sbírají přibližně o měsíc později než hrozny červené. Zrají rovněž v dubových sudech po dobu nejméně tří let. Mladá bílá portská vína se prodávají brzy po ukončení výroby. Starší bílá portská vína patří spíše mezi prestižní produkty a jsou cenově drahá. Bílá portská vína mají barevnou škálu od slámově žluté po zlatavě jantarovou a u velmi starých vín se blíží barvě starších typů tawny. Servírují se především jako aperitiv a lahodná jsou v kombinaci s tonikem, ledem a plátkem citrónu v horkých letních dnech. Podávají se chlazená.

##### **Ruby**

Vína typu ruby jsou směsí mladých vín dolihovaných vínovicí. Zrají v dubových sudech o objemu cca od 20.000 do 60.000 litrů minimálně tři roky. Průběh oxidace je velmi pomalý a víno si tak uchovává svěží ovocný charakter, plnou rubínově červenou barvu a bohaté aroma červeného ovoce. Mezi výhody těchto mladých vín patří i skutečnost, že je po otevření není nutné ihned zkonzumovat. Díky stabilizaci alkoholem je zarážované můžete skladovat při pokojové teplotě i několik týdnů. Servírují se jako digestiv při pokojové teplotě.

##### **Tawny**

Vína typu tawny zrají nejméně 3 až 4 roky v dubových sudech o objemu cca od 550 do 2.000 litrů, kde probíhá silnější

oxidace. Mají jemně potlačený ovocný charakter a charakteristická pro ně je hnědočervená barva a aroma dřeva a koření. U vyšší třídy těchto vín se doba zrání prodlužuje. Některá z nich jsou speciálně vybírána a tříděna pro několika desetileté zrání. Delším zráním ze sudů získávají více kořenito ořechový nádech a barva s léty přechází od sytě červené až po jantarovou. Nejsou náročná na skladování a po otevření by se měla vypít do jednoho až dvou měsíců. Servírují se jako digestiv při pokojové teplotě a v horkých letních dnech i mírně chlazená.

##### **Tawny Reserve**

Zrají v závislosti na vinařství několik let v dubových sudech obvykle 6 až 10 let. Tato vína nabízejí nádhernou koncentraci vůní a chutí a navzdory ke svému stáří mohou být tato vína poměrně ovocitá, což je důkazem jejich mladosti a zároveň poskytují ve vůni aroma sušených plodů a koření.

##### **Víceletá tawny**

U těchto vín je na etiketě uváděno průměrné stáří kupáže v láhvi 10, 20, 30 a více než 40 let. Záleží na recepturách výrobců jaký styl a poměry scelování vína uplatní, míchají se vína staršího i mladšího ročníku a průměr věku dává uvedený rok na láhvi. Barva vína se mění s přibývajícím rokem od tmavě sytě červené u 10 letého po zlatavě hnědou u 40 letého. Starší vína mívají více charakteristik oxidativního vína.

##### **VINTAGE – ročníkové ruby**

Vintage jsou velmi kvalitní sytě červená ročníková portská, která musí být uznána komisí degustátorů IVDP. Do láhví se plní mezi druhým a třetím rokem, kdy zrála v sudech, pak se ukládají do tmavých sklepů s kontrolovanou vlhkostí a teplotou. Udrží si tak mladou ovocnou chuť a zaručí se tím krásná rubínově červená barva. Věkem

získávají nádhernou jemnost a vyrovnanost. Ukládají se v leže a jejich hodnota s přibývajícím rokem roste. Po otevření láhve se usadí sediment, a pak se dekantují. Doporučuje se je vypít po otevření láhve do jednoho dne. Excelentní ročník je 1997.

##### **COLHEITA – ročníkové tawny**

Cohleity jsou vybraná vína jedné sklizně, jednoho ročníku uložená v dubových sudech, kde zrají minimálně sedm let. Zrání na sudu může pokračovat i několik dalších desetiletí a přitom se víno dále vyvíjí. Patří do vyšší kategorie portských vín a na láhvi je uveden ročník sklizně. Charakterizují je nádherné aroma sušeného ovoce, pražení, dřeva a koření. Je možné je pít bez dekantace, pokud byly před lahvováním filtrována. Servírují se při pokojové teplotě jako digestiv nebo i lehce vychlazená.

##### **LBV – Late Bottled Vintage – ročníkové ruby**

LBV jsou později lahvovaná ročníková vína velmi tmavě rudé barvy. Na rozdíl od colheity zrají ještě dále v láhvi. LBV znamená, že vína byla plněna později než klasické vintage, a to mezi 4 až 6 rokem po sklizni. Jejich kvalita velmi záleží na ročníku. Před uvedením do prodeje leží minimálně tři roky v láhvi.



## Tawny

Fine Tawny

3 - 4 roky v dubových sudech.

Zrání v sudech menších objemů cca od 550 do 2.000 litrů. Víno má větší možnost kontaktu se dřevem. Barva je hnědočervená až žlutohnědá. S aroma koření, dřeva a ořechů.

Tawny Reserve

6 -10 let v dubových sudech.

Colheita

Minimálně 7 let v dubových sudech.

## Ruby

Fine Ruby

Minimálně 3 roky v dubových sudech.

Zrání v sudech větších objemů cca od 20.000 do 60.000 litrů. Víno má menší možnost kontaktu se dřevem. Barva je rubínově červená. Ovocný charakter.

LBV

4 - 6 let v dubových sudech.

Vintage

2 - 3 roky v dubových sudech - dozrává v láhvi.

Lágrima

4 roky v dubových sudech. Fermentace zastavena druhý den - velmi sladké.

## White

Fine White

Minimálně 3 roky v dubových sudech. Fermentace zastavena třetí den - sladké.

White & Dry

Minimálně 3 roky v dubových sudech. Fermentace zastavena třetí den - suché.



### CÁLEM SPECIAL RESERVA

Pikantní příjemné portské víno, které zráló 7 let v dubovém sudu. Barva je hluboce červenohnědá, s buketem po oříškách, koření a ficích.

**Chuf:** sametová, vyvážená s nádechem oříšků.

**Gastronomie:** k dezertům a sušenému ovoci.

**Teplota servírování:** 15 – 18°C

Sogevinus | Douro | 7 3 M | 20% | PK1



### CÁLEM LATE BOTTLED VINTAGE 2003/2004

Víno jednoho ročníku velmi blízké pravému Vintage. Barva je velmi tmavě rudá, s buketem ovocných džemů, červených vyzrálých ovocných bobulovin.

**Chuf:** elegantní a vyvážená mezi taninem a ovocem s dlouhým závěrem.

**Gastronomie:** k sýrům všech typů.

**Teplota servírování:** 18 – 20°C

Sogevinus | Douro | 7 | 20% | PK1



### CÁLEM FINE RUBY

Jemné portské víno, jehož výroba je založena na harmonii ovocné chuti a ohnivosti destilátu v podtextu. Barva je rubínová a vůně ovocná s mladým dynamickým aroma.

**Chuf:** jemná, elegantní a vyvážená.

**Gastronomie:** k ovoci, zmrzlinovým desertům a sýrům.

**Teplota servírování:** 14 – 17°C

Sogevinus | Douro | 7 3 M | 20% | bez obalu



### CÁLEM OLD FRIENDS RUBY

Energické portské víno plné dynamiky. Barva je výrazně rubínová, sytá a plná s krásnými fialovými odlesky. Krásně vystupují tóny borůvek a ostružinové marmelády zasazené do rámce ušlechtilého likéru a dřevitého koření.

**Chuf:** široká, kulatá, ušlechtilá a vyvážená.

**Gastronomie:** k zralým polotvrdým sýrům, ořechům a sušenému ovoci.

**Teplota servírování:** 14 – 17°C

Sogevinus | Douro | 7 3 M | 20% | bez obalu



### CÁLEM COLHEITA 1961/1988/1989/1990/1991/1994

Jednoročnicková tawny, s nádhernými tóny sušeného ovoce, dřeva a koření. Zráním přechází barva do zlaté. Hodně staré ročníky mohou mít někdy nádech nazeleňalé okraje ve skleničce.

**Chuf:** elegantní s dlouhým závěrem.

**Gastronomie:** k dezertům, zmrzlině a čokoládě

**Teplota servírování:** 15 – 18°C

Sogevinus | Douro | 7 | 20% | DK



### CÁLEM VINTAGE 1983/1997/1999/2000/2002/2003

Nejcennější a vysoce kvalitní zvláště selektované ročníkové ruby. Barva je velmi intenzivní, s buketem květín a aroma koření, zralého ovoce a rozinek.

**Chuf:** většinou získávají jemnou, vyváženou a komplexní chuf.

**Gastronomie:** k sýrům všech typů.

**Teplota servírování:** 18 – 20°C

Sogevinus | Douro | 7 | 20% | DK



### CÁLEM FINE TAWNY

Odborně scelené mladé víno s jemnou ovocnodřevitou chufí. Barva je červenohnědá a vůně s jemným buketem po oříškách a dřevu.

**Chuf:** sametová, ovocná a vyvážená.

**Gastronomie:** ovocným a čokoládovým desertům a různým druhům oříšků.

**Teplota servírování:** 15 – 18°C

Sogevinus | Douro | 7 3 M | 20% | bez obalu



### CÁLEM OLD FRIENDS TAWNY

Víno tří přátel je vyrobeno podle staré rodinné technologie dolihované jemným víceletým destilátem. Barva je tmavě nachově měděná, vůně probarvená tóny dřeva a vanilky.

**Gastronomie:** k ovocným a čokoládovým desertům a různým druhům oříšků.

**Teplota servírování:** 15 – 18°C

Sogevinus | Douro | 7 3 M | 20% | bez obalu



### BURMESTER COLHEITA 1937/1940/1944/1955/1963/1985/1989/1990/1996/1997/1998

Výběrová jednoročnicková tawny, s překrásnými a vyrovnanými tóny marmelád a sušeného ovoce s podtextem koření. Zráním přechází barva do zlaté. Hodně staré ročníky mohou mít někdy nádech nazeleňalé okraje ve skleničce.

**Chuf:** elegantní s dlouhým závěrem.

**Gastronomie:** k sušeným plodům, ořechům, dezertům, zmrzlině a čokoládě.

**Teplota servírování:** 15 – 18°C

Sogevinus | Douro | 7 | 20% | DK nebo MK



### BURMESTER VINTAGE 1989/1992/1995/1997/2003

Nejcennější a vysoce kvalitní zvláště selektované ročníkové ruby. Doručuje se vypit po otevření do 24 hodin. Barva je velmi intenzivní, s buketem vyzrálého ovoce, koření a sušených plodů. Většinou získávají nádhernou jemnost, vyváženost a komplexnost

**Gastronomie:** k sýrům všech typů.

**Teplota servírování:** 17 – 18°C

Sogevinus | Douro | 7 | 20% | DK



### CÁLEM FINE WHITE

Mladé bílé portské víno vyrobené ze směsi různých odrůd. Barva je slámově žlutá, vůně s jemným květinovým aroma a podtextem tropického ovoce.

**Chuf:** sametová, ovocná a elegantní.

**Gastronomie:** jako aperitiv, k salátům, ovoci a desertům.

**Teplota servírování:** 7 – 9°C

Sogevinus | Douro | 7 M | 20% | bez obalu



### CÁLEM OLD FRIENDS WHITE

Zástupce z řady portských tří přátel. Barva je sytá slámově žlutá, vůně s jemným květinovým aroma a nádechem tropického ovoce.

**Chuf:** sametová, ovocná a elegantní.

**Gastronomie:** jako aperitiv, s předkrmy, saláty a deserty.

**Teplota servírování:** 7 – 9°C

Sogevinus | Douro | 7 M | 20% | bez obalu



**CÁLEM WHITE & DRY**

Mladé a lehké bílé portské víno. Barva je slámově žlutá, vůně s jemným květinovým aroma a podtextem tropického ovoce.

**Chuť:** suchá, plně sametová a vyvážená.

**Gastronomie:** jako aperitiv, s předkrmy a ovocem.

**Teplota servírování:** 6 – 8°C

Sogevinus | Douro | 7 M | 20% | bez obalu



**BURMESTER TAWNY**

Typické portské víno tawny, které zráním získává subtilní eleganci a vyváženost. Barva je tmavě oranžová, s aroma čerstvých hroznů, pomeranče a lehkým tónem vanilky.

**Chuť:** kulatá, vyvážená s dochutí vanilkou a citrusů.

**Gastronomie:** k sladkým dezertům a ovoci.

**Teplota servírování:** 14 – 15°C

Sogevinus | Douro | 7 | 19% | bez obalu



**CÁLEM 10 YEARS OLD, 20 YEARS OLD, 30 YEARS OLD, 40 YEARS OLD**

Velmi oblíbená vína typu tawny, která jsou scelena z pečlivě vybraných sklizní. Barva se mění stářím od sytě topazově červené u 10 letého k zlatavě červenohnědé u 40 letého.

**10 leté** s buketem dřeva, oříšků a čokolády. **Chuť:** sametová, intenzivní a s dlouhým závěrem.

**20 leté** s buketem dřeva, medu a koření. **Chuť:** komplexní s příjemným závěrem.

**30 leté** s buketem dřeva, koření a oříšků. **Chuť:** sametová, intenzivní a dlouhým výrazným závěrem.

**40 leté** s buketem ořechů, výrazného koření a medu. **Chuť:** umocňující, komplexní se silným závěrem.

**Gastronomie:** k dezertům, zmrzlínám, sýrům a sušenému ovoci.

**Teplota servírování:** 15 – 18°C

Sogevinus | Douro | 7 3 M | 20% | DK



CÁLEM 10 YEARS OLD rovněž v dárkovém balení v dekantéru.



**BURMESTER RUBY**

Mladé portské víno plné energie a svěžesti. Zachovává si mimořádně ovocný buket. S rubínově červenou barvou, s květinovým tónem a podtextem čerstvých hroznů.

**Chuť:** jemná, kulatá a vyvážená.

**Gastronomie:** k ovoci, zmrzlinovým dezertům a sýrům.

**Teplota servírování:** 14 – 15°C

Sogevinus | Douro | 7 3 | 19% | bez obalu



**BURMESTER WHITE**

Sladké a jemné bílé portské víno. Vyrábí se ze směsi několika odrůd vinných rév. Zářivě čistá slámově žlutá barva, s mladým ovocným aroma a jemným květinovým podtextem.

**Chuť:** výrazně ovocná, plná a vyvážená.

**Gastronomie:** k rybím předkrmům, sýrům a šunce.

**Teplota servírování:** 10 – 12°C

Sogevinus | Douro | 7 M | 19% | bez obalu



**BURMESTER SOTTO VOCE RESERVE**

„Sotto Voce“ popisuje italský hudební výraz pro jemný a delikátní tón, který tato reserva plně vnáší do kvality portského vína ve spojení s krásou vinařství. Barva je plná a červeně purpurová s aroma ostružin a černého rybízu.

**Chuť:** intenzivní po mladém ovoci s tóny vanilky, praženého kakaa a čokolády. Dochutí je sametová a dlouhá.

**Gastronomie:** k čokoládovým dezertům.

**Teplota servírování:** 14 – 15°C

Sogevinus | Douro | 7 3 M | 19% | PK1



**BURMESTER JOCKEY CLUB RESERVA**

Vynikající portské víno typu tawny pojmenované na počest prestižního Jockey Clubu v Buenos Aires, který založil Willy Burmester. Barva je tmavě červenohnědá s dobře zřetelným nádechem pomeranče.

**Chuť:** vyvážená s jemnými podtóny květin, vanilky a karamelu.

**Gastronomie:** k praženým mandlím, oříškům a sušenému ovoci.

**Teplota servírování:** 14 – 15°C

Sogevinus | Douro | 7 M | 20% | T



**BURMESTER EXTRA DRY WHITE**

Svěží bílé portské víno s bohatým aroma poskytuje nezapomenutelný zážitek. Sytě zářivá slámově žlutá barva s možností nazelenalých odlesků v okrajích sklenky.

**Chuť:** vyvážená, kulatá a s podtextem citrónu, melounu a broskví.

**Gastronomie:** k uzeným rybám, sýrům a parmské šunce.

**Teplota servírování:** 8 – 10°C

Sogevinus | D 7 M | 19% | bez



**CÁLEM QUINTA DA FOZ VINTAGE 1980/1982/1984/1986/1987/1988/1989/1990/1992/1995/1996/1997**

Ročníková vintage, která získala řady světových ocenění. Delikátní, elegantní s intenzivní červenofialovou barvou, s buketem lesního ovoce, koření, pepře a zázvoru.

**Chuť:** suchý a vyrovnaný závěr.

**Gastronomie:** k všem typům sýrů, červenému masu.

**Teplota servírování:** 18 – 20°C

Sogevinus | Douro | 7 | 20% | DK



**BURMESTER 10 YEARS OLD TAWNY, 20 YEARS OLD TAWNY, 30 YEARS OLD TAWNY, 40 YEARS OLD TAWNY**

Tradiční portská vína typu tawny z vybraných typů keřů a hroznů. Vyvážená vína s rovnováhou mezi svěžím a bujným mládím a klidným váženým stářím. Barva se mění stářím od sytě cihlově červené u 10 letého k tmavě okrové až jemně nahnědlé u 40 letého.

**10 leté** s buketem vanilky, medu a sušeného ovoce. **Chuť:** sametová s dlouhým závěrem.

**20 leté** s buketem dřeva, sušeného ovoce, dřeva a medu. **Chuť:** intenzivní a s dlouhým závěrem.

**30 leté** s buketem ořechů a koření. **Chuť:** vyvážená, intenzivní s dlouhým výrazným závěrem.

**40 leté** s buketem ořechů, výrazného koření a medu. **Chuť:** umocňující, komplexní se silným závěrem.

**Gastronomie:** k dezertům, zákuskům a sušenému ovoci.

**Teplota servírování:** 15 – 16°C

Sogevinus | Douro | 7 | 20% | T (10,20), DK (30), MK (40)





**CÁLEM CURVA BRANCO BÍLÉ /RESERVA**

Suchá bílá vína ovocné chuti a buketem květin. Reserva zrála 6 měsíců v sudu.

**Chuf:** (CB) lehké, jemné a ovocné. (CBR) s podtextem dřeva, plné tělo s dlouhým závěrem.

**Gastronomie:** k rybám nebo ovoci.

**Teplota servírování:** 8 – 10°C

Sogevinus | Douro | 7 | CB12,5% CBR 13,5% | bez obalu



**CÁLEM CURVA TINTO ČERVENÉ /RESERVA**

Lahodná červená vína ovocné chuti a buketem květin. Curva Tinto zrála 6 měsíců v sudu, Reserva 12 měsíců v sudu z amerického dubu.

**Chuf:** (CT) jemná, plná v těle se středním závěrem. (CTR) ovocná chuť s podtextem dřeva, plná v těle s dlouhým závěrem.

**Gastronomie:** k rybám a všem masům.

**Teplota servírování:** 16 – 18°C  
Dekantovat.

Sogevinus | Douro | 7 | CT 12,5 % CTR 14% | bez obalu

Řada CURVA (zatačka) symbolizuje charakteristickou krajinu regionu Douro plnou nekonečně se vinutých zataček v kopcích nad řekou Douro.



**CASA BURMESTER**

Červené víno s intenzivní rubínovou barvou. Zrálo v dubovém sudu.

**Chuf:** plně tělnaté, chuť ovoce s náznakem kaka a dřeva

**Gastronomie:** ke všem masům, výborné ke zvěřině.

**Teplota servírování:** 17 – 18°C  
Dekantovat.

Sogevinus | Douro | 7 | 12,5% | bez obalu



**BURMESTER TAVEDO DOURO**

Příjemné červené víno, které zrálo krátce v dubovém sudu

**Chuf:** elegantní s překypující chutí po zralém ovoci s nádechem vanilky a růží.

**Gastronomie:** ke grilovaným masům.

**Teplota servírování:** 17 – 18°C

Sogevinus | Douro | 7 | 12,2% | bez obalu

údolí řeky Douro



Portugalsko se z hlediska vinařství rozděluje do několika přísně vymezených oblastí. Každá oblast se vyznačuje svojí jedinečností, která je dána půdním složením a klimatickými podmínkami. Portugalské vinařství je založeno na pěstování tradičních portugalských vinných rév a zajištění typických vlastností vín podle geografického původu.

D.O.C. – označení o kontrole původu  
Označuje nejvyšší kategorii vín, které je povolena pro několik vinařských oblastí. Mezi ně patří např. Douro, Vinho Verde, Dão, Bairrada, Borba, Bucelas .....



**DACOSTA**

Nabídková řada portských vín DACOSTA obsahuje všechny základní typy. RUBY, TAWNY, WHITE, LATE BOTTLED VINTAGE 2000, 10 YEARS OLD a RESERVA. Efektivní image jednoduchého označení láhvi tradičním potiskem ve spojení s vyváženým obsahem všech zástupců portských vín řady DACOSTA.

**MINIATURY 50 ml**

CÁLEM OLD FRIENDS RUBY, OLD FRIENDS TAWNY, OLD FRIENDS WHITE, FINE RUBY, FINE TAWNY, FINE WHITE, WHITE AND DRY, LÁGRIMA, SPECIAL RESERVE, BURMESTER EXTRA DRY WHITE, SOTTO VOCE RESERVE, JOCKEY CLUB RESERVE



obal: PK1

obal: možnosti řada BURMESTER



Balení v papírové krabičce vertikální  
-ukázka možnosti obalu, obal: PK 2

Speciální balení s 10  
a 20 Years Old Tawny 375 ml

Speciální balení Vintage 2002 a Colheita 1998  
v prémium dvouboxu (rovněž Late bottled  
Vintage 2003 a Special Reserve Tawny)



Balení v tubusu  
-10 Years Old Tawny,  
obal: T

Balení v tubusu  
-Jockey Club,  
obal: T

Balení v mahagovém kufříku  
-40 Years Old Tawny,  
obal: MK

Balení v papírové krabičce  
-ukázka možnosti obalu,  
obal: PK 2



10 Years Old Tawny ve skleněném dekantéru,  
zabroušená zátka a dvě skleničky  
ve speciálním boxu

Reserva CALEM v papírové krabičce  
obal: PK 1

Balení v papírové krabičce  
horizontální - ukázka možnosti  
obalu, obal: PK 3



Late Bottled Vintage 2001 s dvěma skleničkami  
ve speciálním dárkovém boxu

Soto Voce s dvěma skleničkami  
ve speciálním dárkovém boxu

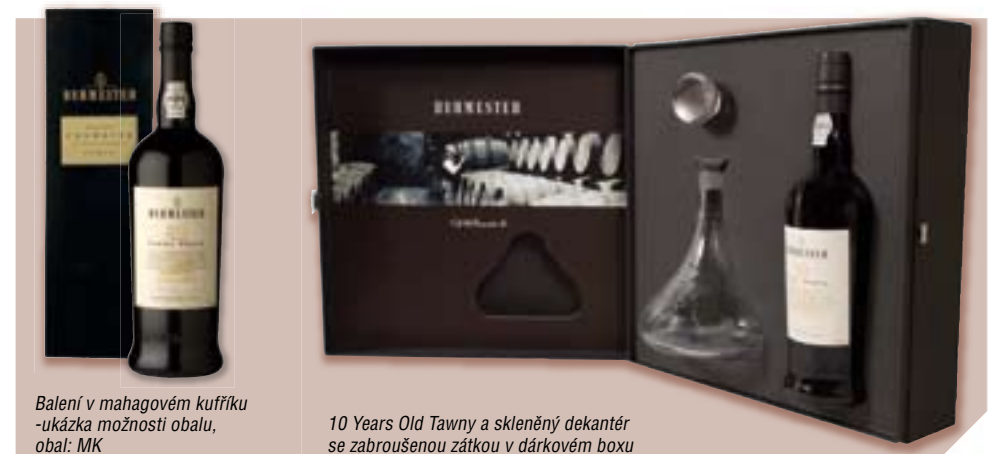
Balení v dřevěné krabičce  
-ukázka možnosti obalu,  
obal: DK



Balení v dřevěné krabičce  
-ukázka možnosti obalu,  
obal : DK

Century box – stoletý box  
-10,20,30,40 Years Old 750 ml  
(na poptávku i 375 ml)

Dřevěná krabička  
pro dvě láhve – ukázka  
možnosti kombinace



Balení v mahagovém kufříku  
-ukázka možnosti obalu,  
obal: MK

10 Years Old Tawny a skleněný dekantér  
se zabroušenou zátkou v dárkovém boxu

## ŠPANEĽSKÁ SHERRY

Vína sherry zrají v sudech srovnaných v řadách, po třech až čtyřech sudech narovnaných na sobě do výšky. Řada sudů položených na zemi se nazývá "Solera", ta obsahuje nejstarší víno. Z této řady sudů se odebere část vína pro lahvování a vzniklý prostor je nahrazen stejným množstvím vína z druhé nebo první řady. Nejproslulejší vinařskou oblastí pro výrobu sherry je Jerez.

Oblast Montilla Moriles je prašná kopcovitá krajina v jižním Španělsku na jih od provincie Córdoba. Půda je bílá „albariza“, což je půda, která je nejlepší pro vinný mošt na výrobu sherry. Jsou zde velmi horká léta a krátké chladné zimy.

## TYPY SHERRY

**FINO** – suché, světle slámově žluté barvy s jemnou vůní a jemnou mandlovou chutí, chlazený aperitiv 4- 8°C, k polévkám, tapas, mořským plodům, grilovaným rybám.

**OLOROSO** – zlatožlutavé barvy s chutí ořechů, výborné ke zvěřině a červenému masu.

**OLOROSO CREAM** – scelované s vínem Pedro Ximenez, bohatá sladká chuť, mírně chlazené pod 16°C.

**AMOLTILLADO** – jantarově, plnější ořechový charakter, k polévkám bílému masu, pikantním sýrům, mírně chlazené pod 16°C.

**PEDRO XIMENEZ** – velmi sladké, tmavě mahagonová barva s vůní rozinek, digestiv k dezertům a sýrům.

## CRISMONA



## MADEIRSKÁ VÍNA

Madeira je světoznámé portugalské fortifikované víno. Typ vína a jeho chuť závisí na použitých odrůdách révy vinné. Při výrobě suché madeiry se hrozny podrtí a lisují se po úplném vykvašení. Jejich kvalita narůstá nejprve ležením v sudu a pak v láhvi. U sladké madeiry k přidavku alkoholu o vysoké koncentraci dochází během kvašení, aby se zachovala přírodní sladkost. Dodnes se používá proces zvaný „estufagem“. Víno se po vykvašení, dolihování a stočení z kalů zahřívá přibližně na 45- 65°C v sudech za pomoci horké vody v trubkách po dobu 4 až 6 měsíců. Sudy s vínem se v etufas staví ve třech na sebe a v horní části jsou otvory pro větrání. Sudy se musí dolévat a díky teplu a kyslíku získává madeirské víno své typické vlastnosti. Některé typy madeiry (vintage) se mohou dožít takřka neomezeného věku za podmínky dobře uzavřené a skladované lahve.

## Typy madeirských vín:

## JEDNOODRŮDOVÁ

- lahvuji se po 10ti až 15ti letech zahřívání v estufas a zrají v tancích

**Sercial** – Special Dry - suché, světlé aperitivní víno. Vyzrívá velmi pomalu, nejlepší je po 15 až 20 letech zrají.

**Verdelho** – Medium Dry - mírně sladké aperitivní víno jemné až medové chuti a zlaté barvy.

**Bual** – Medium Sweet - sladší, jemně kouřové chuti s červenohnědou až mahagonovou barvou. Digestiv.

**Malvasia** – Sweet - je velmi sladké, tělnaté víno s hlubokou barvou a silnou chutí. Digestiv.

## SMĚSI ODRŮD

- vína se lahvuji po 3 až 5ti letech zahřívání v estufas a zrají v tancích.



HENRIQUES & HENRIQUES

Rodina Henriques patřila mezi největší vlastníky půdy v oblasti Camara de Lobos již od 15. století.

V tomto století byly založeny i první vinice na svazích Pico da Torre, které patřily Henriquesovým a v horní části břidlicových údolí Estreito de Camara de Lobos a Quinta Grande, která jsou dodnes považována za nejlepší pro výrobu madeirského vína. Během krátké doby se Henriquesovi stali velmi významnými pěstiteli vinné révy a vinaři na ostrově. Ve 20. století vinice rozšířili a vlastní největší jednotnou vinice o rozloze 10 hektarů, která byla první vinicí na Madeiře s mechanizovanou obsluhou. Společnost se spoléhá na nejmodernější technologie a zároveň si však udržuje hodnotnou rodinnou tradici.

sklep H&H, Camara de Lobos, Madeira





### HENRIQUES & HENRIQUES 3 YEARS OLD SPECIAL DRY

*Svěží lehké suché víno s výraznou ořechovou vůní. Zrálo 3 roky na sudu.*

**Gastronomie:** chlazené jako aperitiv k předkrmům a polévkám.

**Teplota servírování:** 6 – 8°C

H&H | Madeira | 7 | 19% | bez obalu



### HENRIQUES & HENRIQUES 3 YEARS OLD MEDIUM DRY

*Elegantní víno zlatavé barvy s nádechem ovoce a s výraznou chutí. Zrálo 3 roky na sudu.*

**Gastronomie:** jako aperitiv k předkrmům, ale i k lehkým dezertům.

**Teplota servírování:** 16 – 18°C

H&H | Madeira | 7 | 19% | bez obalu



### HENRIQUES & HENRIQUES 5 YEARS OLD FINEST FULL RICH - RESERVA

*Tmavé, sladké plné víno velice delikátní.*

**Gastronomie:** k sýrům, pudinkům, čokoládě a kávě.

**Teplota servírování:** 16 – 18°C

H&H | Madeira | 7 | 19% | bez obalu



### HENRIQUES & HENRIQUES 10 YEARS OLD SERCIAL DRY

*Suché víno s čistým aroma po koření, pepři, ořechách a citrónové kůře. Je komplexní s velice dlouhým závěrem.*

**Gastronomie:** aperitiv k polévkám, rybím předkrmům, praženým oříškům.

**Teplota servírování:** 6 – 8°C

H&H | Madeira | 7 | 19% | bez obalu



### HENRIQUES & HENRIQUES 3 YEARS OLD RICH - MEDIUM SWEET

*Středně sladké uhlazené víno velmi bohaté ovocné chuti s výrazným závěrem. Zrálo 3 roky na sudu.*

**Gastronomie:** k vyzrálým sýrům, ale i pudinkům a čerstvému jablečnému koláči.

**Teplota servírování:** 16 – 18°C

H&H | Madeira | 7 | 19% | bez obalu



### HENRIQUES & HENRIQUES 3 YEARS OLD FULL RICH - SWEET

*Tmavé sladké vyvážené víno. Zrálo 3 roky na sudu.*

**Gastronomie:** k sýrům výrazné chuti, hutným pudinkům, ovocným salátům a čokoládě.

**Teplota servírování:** 16 – 18°C

H&H | Madeira | 7 | 19% | bez obalu



### HENRIQUES & HENRIQUES 10 YEARS OLD BUAL MEDIUM SWEET

*Víno s brilantně jantarovou barvou s aroma po sušeném ovoci, medu a karamelu.*

**Gastronomie:** k sýrům a desertům.

**Teplota servírování:** 16 – 18°C

H&H | Madeira | 7 | 20% | bez obalu



ostrov Madeira



### HENRIQUES & HENRIQUES 5 YEARS OLD FINEST DRY - RESERVA

*Suché víno s elegantní příchutí oříšků, jiskřivé a jasné.*

**Gastronomie:** jako aperitiv k praženým oříškům a mandlím, paštikám.

**Teplota servírování:** 6 – 8°C

H&H | Madeira | 7 | 19% | bez obalu



### HENRIQUES & HENRIQUES 5 YEARS OLD FINEST MEDIUM RICH - RESERVA

*Středně sladké víno s ovocnou chutí.*

**Gastronomie:** k pikantním vyzrálým sýrům, pudinkům a jablečnému koláči.

**Teplota servírování:** 16 – 18°C

H&H | Madeira | 7 | 19% | bez obalu



pohled na Camara de Lobos



sklep Henriques & Henriques