Rosé



Vedeli ste, že...

...existujú dva základné spôsoby výroby ružových vín. Rozomleté hrozno (*rmut*) modrých odrôd viniča sa po krátkom nakvášaní (*macerácii*) šetrne lisuje. Farbivá uvoľnené zo šupiek hrozna počas nakvášania sú hlavným nositeľom farebnosti vína. Vzniká **rosé**.

...ak sa ružové víno vyrába bez nakvášania lisovaním modrého hrozna, označuje sa ako **klaret**. Farebná intenzita vína závisí v tomto prípade od stupňa vylisovania farbiva zo šupiek do muštu.

...klarety sú senzoricky príbuznejšie bielym vínam. Rosé naopak svojou sýtejšou farbou a vyšším obsahom trieslovín pripomína skôr červené víno.

...menej častý spôsob výroby Rosé je kupážovanie bielych a červených vín. Častejšia je macerácia.

Popularita rosé neustále rastie. Tento sezónny štýl vína si získava čoraz viac priaznivcov na celom svete. Nechajte sa zlákať a určite neoľutujete. Odvďačí sa vám pohár plný sviežich ovocných vôní a chutí.

Alois Lageder, Taliansko – Alto Adige	Lagrein Rosé DOC 2010	0,75 l	10,95 €
Bodegas Valdemar, Španielsko - Rioja	Conde de Valdemar Rosé 2010	0,75 l	6,95 €
Weingut Zull, Rakúsko - Weinviertel	Rosé Lust&Laune 2010	0,75 l	6,85 €
Mrva&Stanko, Slovensko	Frankovka modrá Rosé 2010	0,75 l	9,36 €
Karpatská Perla, Slovensko	VARIETO Cabernet Sauvignon Rosé 2010	0,75 l	8,00 €
Elesko, Slovensko	Petit Merle Rosé 2010	0,75 l	9,00 €

Spolu **51,11 €**

Spolu po zľave 10% **46,00 €**

Provino s.r.o., Viedenská 257, 851 01 Bratislava, info@provino.sk, +421 917 655 117