

čapka
V I N A Ř S T V Í



Síla mládí,
moudrost zkušeností.



1793

Vinařství Čapka sídlí v obci Hrušky, spadající do moravské vinařské podoblasti Slovácko.

Počátky vinařské tradice sahají v rodině Čapků až do konce 18. století. Dnes vede vinařství mladý vinař Martin Čapka s manželkou Kristýnou, za pomoci jeho otce Karla.

„Naše rodinné vinařství má více než 200letou historii. Za její počátek považujeme rok 1793, kdy náš předek František Čapka zakoupil první vinice od rodu Lichtenštejnů. Já jsem před několika lety vinařství postupně přebíral po otci Karlovi, a stal jsem se tak již 9. vinařskou generací v řadě.“

V naší rodině jsme vždy ctili pravidlo, že víno je potřeba vyrábět už ve vinici. Proto vkládáme do obdělávání vinic maximum pečlivosti a snažíme se vždy respektovat a využít jedinečnosti každého TERROIR. Toto úsilí se nám vrací v kvalitě vypěstovaných hroznů, kterou považujeme za nezbytnost – bez kvalitní suroviny se totiž opravdu dobré víno vyrábí jen těžko.

Tradice a zkušenosti generací před námi z nás dělají vinaře, kterými dnes jsme. Přesto se snažíme jít s dobou a víme, že bez moderních postupů a technologií to nejde. Inspiraci a nové poznatky hledáme mimo jiné i v zahraničí – například během mé stáže v předních francouzských vinařstvích v roce 2011.

Ve vinohradě a ve sklepě jsem strávil většinu dětství a s přibývajícím věkem se víno a vše kolem něj stalo neoddělitelnou součástí mého života, stejně jako tomu bylo u všech vinařů naší rodiny. Rádi se s Vámi o náš příběh podělíme, vkládáme ho do každé lahve.“

Martin Čapka

A photograph of a vineyard at sunset. In the foreground, a dark vine branch with large, serrated leaves and a small cluster of dark grapes is visible on the left. The background shows a bright sun low on the horizon, casting a warm orange glow across the sky and the distant vineyard rows. The logo is centered over the sun.

čapla
VINAŘSTVÍ

9 ha

V I N I C E

Rodina Čapkova obhospodařuje vinice o výměře cca 9 ha, a to v obcích Josefov, Prušánky a Hrušky. Mimo tradičních bílých odrůd se zde dobře daří i odrůdám modrým, což umožňuje vyrábět vysoce kvalitní červená vína.

Pro obhospodařování vinic je využíváno moderních agrotechnických postupů (rýnsko-hesenské vedení, krátký řez, odlistění, redukce hroznů), díky čemuž lze produkovat vína přívlastkové kategorie i v méně příznivých letech. Všechny vinice jsou rovněž součástí integrované produkce révy vinné v ČR, což v praxi znamená snížený počet aplikací chemických prostředků.

Vinařství v současné době vyrábí vína ze čtyř viničních tratí, z nichž každá má své přednosti. Část suroviny pochází od jiných pěstitelů, kteří však vyznávají stejný přístup k vinicím a je u nich možné během celého roku kvalitu hroznů průběžně kontrolovat.

KUKVIČKA

Jedinečná viniční trať v obci Josefov na jižně až jihovýchodně orientovaném svahu má své jméno po obci Kukvice, která se zde dříve rozkládala, v 16. století však byla vypálena Turky. Půdu v této trati tvoří velmi hluboké hlinitopísčité spraše s vysokým obsahem křemíku a vápníku, které se srážejí v hrudky, tzv. „cicváry“. Některými částmi trati probíhá navíc žíla půdy s magmatickým původem, což dodává chuti vína výraznou minerální stopu. Vysoká záhřevnost půdy udržuje ve vinici poměrně vysokou teplotu i v nočních hodinách, což je důležité zejména pro období dozrávání hroznů.

NECHORY

Tato viniční trať se nachází v lokalitě vesničky vinných sklepů Nechory. Její poloha je mírně svažité až rovinatá s orientací k východu. Půdu tvoří velmi úrodná hlinitá spraš s vyšším obsahem jílovitých částic. Tato půda velmi dobře zadržuje vodu a díky tomu je vhodná pro svěží aromatické odrůdy typu Sauvignon Blanc.

PODKOVNÉ

Trať Podkovné spadá do katastru obce Nový Poddvorov a se svou nadmořskou výškou zhruba 260 m.n.m. se jedná o nejvýše položenou viniční trať v blízkém okolí. Rovinatý terén postupně přechází do jihozápadně orientovaného svahu. Na povrchu se nachází úrodná černozem, která postupně přechází ve velmi hluboké spraše, obohacující víno o minerální stopu. Otevřenost terénu způsobuje v nočních hodinách prudké ochlazení, což v období zrání hroznů napomáhá tvorbě aromatických látek a udržení kyselin v bobulích.

HASTRMANY

Tato viniční trať se nachází v obci Hrušky, kde sídlí naše vinařství. Jedná se o zcela odlišný terroir, než mají ostatní zmíněné tratě. Vinice se nachází na mírně svažitém terénu orientovaném na jihozápad. Povrch půdy tvoří černozem s příměsí křemičitého písku, v podloží jsou hluboké štěrkopísky. Tento terroir dává obzvláště Ryzlinkům nezaměnitelný minerální charakter, ale díky vysoké záhřevnosti půdy se zde daří i modrým odrůdám, a to hlavně Frankovce, kterou zde pěstujeme.

V Ý R O B A V Í N A

Z hlediska objemu produkce se jedná spíše o menší vinařství, o to více péče však může být věnováno hroznům i vínu.

V souladu s neustálým vývojem a novými poznatky ve vinařském oboru jsou aktivně využívány moderní postupy a technologie, jako je např. šetrná cross-flow filtrace nebo řízené kvašení vína. Červená vína zrají po dobu několika let v dubových sudech, čímž získávají plnou a dlouhou chuť.



S O R T I M E N T



Sortiment vinařství je rozdělen do čtyř produktových řad, a to:

Podluží, du Soleil, Terroir a Otisk.

V každé z nich najde zákazník vína navzájem podobného charakteru a může si tak najít to pravé podle svého individuálního vkusu.

V roce 2020 se sortiment rozrostl o řadu "du Soleil". Suché ROSÉ i polosuché SECCO jsou určeny především pro horké letní dny, kdy osvěžující, lehké víno je vším, co potřebujete ke spokojenosti.

Vyšší řada vín Terroir je výsledkem práce s jedinečností jednotlivých viničních tratí. Pojem Terroir zastupuje působení řady faktorů, jako je zejména poloha vinice, složení půdy, réva samotná a také přístup vinaře. Vína jsou vyráběna tak, aby byl co nejvíce podpořen přirozený projev typického charakteru vinice a co nejvíce se promítnul do vína. Proto také není na etiketě dominantní odrůda, nýbrž viniční trať.



Jste-li milovníky kvalitních přívlastkových vín vyráběných
moderním způsobem, přitom však s láskou a citem,
jste zde na správném místě.

www.vinocapka.cz

K A T A L O G
V Í N



ŘADA PODLUŽÍ

Na Podluží jsme se narodili my a rodí se zde i naše vína, protože všechny naše vinice se rozkládají právě v této krásné části Slovácka. Ta je od nepaměti spjata s kroji, tradicemi a samozřejmě s vínem. A nás moc baví vyrábět moravské víno, které jde s dobou a neztratí se ani ve světě.

Bílá vína z řady Podluží jsou lehká a svěží, s vyšší aromatickou. Červená vína v této řadě vynikají dominantní ovocností a odrůdovostí a v závěru jsou doplněna lehkým nádechem dřeva.





VELTLÍNSKÉ ZELENÉ

POZDNÍ SBĚR
SUCHÉ
2022

PŮVOD HROZNŮ

NADMOŘSKÁ VÝŠKA	217 M . N . M.
EXPOZICE	JIŽNÍ SVAH
OBEC	JOSEFOV
VINIČNÍ TRAŤ	KUKVIČKA
STÁŘÍ VINICE	ROK VÝSADBY 2014
DRUH PŮDY / PODLOŽÍ	HLINITO-PÍŠČITÉ SPRAŠE

VÍNO

LAHVOVÁNO	1.6.2023
OBJEM LAHVE	0,75 L
UZÁVĚR	ŠROUBOVACÍ
ZBYTKOVÝ CUKR	3,8 G / L
KYSELINA	6,7 G / L
ALKOHOL	12,0 %

POPIS VÍNA

Světlejší zlatožlutá barva s četnými odlesky. Aroma je středně intenzivní a přímočaré s charakterem zralého žlutého ovoce a odrůdové kořenitosti. V chuti je víno vyvážené a středně plné, příjemně ovocné, s tóny zralých jablek, rynglí a bílého pepře. Dobře vyzrálé Veltlínské zelené s typickou odrůdovou aromatickou a uhlazeným patrem s ovocně-kořenitým projevem.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

K běžnému pití a degustaci, k bílým drůbežím masům, tepelně upravené lahůdkové zelenině (chřest) a měkkým nezrajícím sýrům.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ 12-13 °C | ARCHIVACE DO 2-3 LET



RYZLINK RÝNSKÝ

POZDNÍ SBĚR
SUCHÉ
2022

PŮVOD HROZNŮ

NADMOŘSKÁ VÝŠKA	230 M . N . M.
EXPOZICE	JIŽNÍ SVAH
OBEC	JOSEFOV
VINIČNÍ TRAŤ	KUKVIČKA
STÁŘÍ VINICE	ROK VÝSADBY 2018
DRUH PŮDY / PODLOŽÍ	HLINITO-PÍŠČITÉ SPRAŠE

VÍNO

LAHVOVÁNO	1.6.2023
OBJEM LAHVE	0,75 L
UZÁVĚR	ŠROUBOVACÍ
ZBYTKOVÝ CUKR	3,5 G / L
KYSELINA	7,6 G / L
ALKOHOL	12,5 %

POPIS VÍNA

Světlá slámově žlutá barva se zlatými odlesky a vyšší viskozitou. Aroma je středně intenzivní a elegantní s tóny zelených jablek, citronové kury a lučního kvítí. V chuti je víno svěží a řízné s tóny zralých citrusů, minerality a bílého rybízu. „Na kost suchý“ Ryzlink rýnský s pevnou, křupavou a zároveň neagresivní kyselinou, ovocně-florální aromatickou a dlouhou dochutí.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

K běžnému pití a degustaci, k sladkovodním i mořským rybám, k plodům moře a případně i ke klasickým domácím specialitám – vepřo/knedlo/zelo...

TEPLOTA PODÁVÁNÍ 12-13 °C | ARCHIVACE DO 6-7 LET



SAUVIGNON

POZDNÍ SBĚR

SUCHÉ

2022

PŮVOD HROZNŮ

NADMOŘSKÁ VÝŠKA

230 M . N . M.

EXPOZICE

JIŽNÍ SVAH

OBEC

JOSEFOV

VINIČNÍ TRAŤ

KUKVIČKA

STÁŘÍ VINICE

ROK VÝSADBY 2004

DRUH PŮDY / PODLOŽÍ

HLINITO-PÍŠČITÉ SPRÁŠE

VÍNO

LAHVOVÁNO

1.6.2023

OBJEM LAHVE

0,75 L

UZÁVĚR

ŠROUBOVACÍ

ZBYTKOVÝ CUKR

3,9 G / L

KYSELINA

6,9 G / L

ALKOHOL

12,0 %

POPIS VÍNA

Světlá slámově žlutá barva, se stříbrnými odlesky. Aroma je intenzivní a odrůdově typické s tóny zralého černého rybízu a angreštu s lehkým limetovým podtónem. V chuti je víno svěží a harmonické a najdeme v ní tóny zralých citrusů, hrušek a bílých třešní. Typický Sauvignon z vyzrálého ročníku s elegantním ovocným projevem a šťavnatou kyselinou. Výjimečná svěžest tohoto Sauvignonu byla podpořena noční kombajnovou sklizní a následným macerováním hroznů při teplotě 2 °C [tzv. kryomacerace]. Tento postup umožňuje zachování typického odrůdového charakteru a aromaticity.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

K běžnému pití a degustaci, k bílým masům, měkkým nezrajícím sýrům a plodům moře.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ 12-13 °C | ARCHIVACE DO 2-3 LET



CHARDONNAY

POZDNÍ SBĚR
SUCHÉ
2022

PŮVOD HROZNŮ

NADMOŘSKÁ VÝŠKA	180-200 M . N . M.
EXPOZICE	JIŽNÍ SVAH
OBEC	HRUŠKY
VINIČNÍ TRAŤ	HASTRMANY
STÁŘÍ VINICE	ROK VÝSADBY 2002
DRUH PŮDY / PODLOŽÍ	ŠTĚRKO-PÍSKY, ČERNOZEM S KŘEMIČITÝM PÍSKEM

VÍNO

LAHVOVÁNO	1.6.2023
OBJEM LAHVE	0,75 L
UZÁVĚR	ŠROUBOVACÍ
ZBYTKOVÝ CUKR	3,2 G / L
KYSELINA	6,9 G / L
ALKOHOL	12,5 %

POPIS VÍNA

Světlá žlutá barva. Čistá a přímá vůně, po prodýchání s uhlazeným a elegantním aromatickým projevem po vyzrálém tropickém ovoci, sušené citrusové kůře a v závěru s jemným nádechem teplého přepuštěného másla a opečeného toustového chleba. Chuť je suchá a přímá s vyváženým poměrem zbytkového cukru a svěží ovocné kyseliny, uhlazeným ovocně-křémovým projevem a dlouhou osvěžující dochutí s tóny vyzrálého jádrového a tropického ovoce.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

K běžnému pití a degustaci, k BBQ úpravám bílých i růžových mas, k plodům moře, k měkkým i tvrdým zrajícím sýrům a kvalitním plněným těstovinám.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ 12-13 °C | ARCHIVACE DO 2-3 LET



M U Š K Á T O T T O N E L

POZDNÍ SBĚR
POLOSUCHÉ
2022

P Ů V O D H R O Z N Ů

NADMOŘSKÁ VÝŠKA	225 M . N . M.
EXPOZICE	VÝCHODNÍ / MÍRNÝ SVAH
OBEC	JOSEFOV
VINIČNÍ TRAŤ	ŽIDLÍKY U NECHOR
STÁŘÍ VINICE	ROK VÝSADBY 2008
DRUH PŮDY / PODLOŽÍ	MODÁLNÍ ČERNOZEM / HLINITO-PÍŠČITÉ SPRAŠE

V Í N O

LAHVOVÁNO	1.6.2023
OBJEM LAHVE	0,75 L
UZÁVĚR	ŠROUBOVACÍ
ZBYTKOVÝ CUKR	12,8 G / L
KYSELINA	7,0 G / L
ALKOHOL	11,5 %

P O P I S V Í N A

Mohutná muškátová vůně s výraznými citrusovými tóny. Svěží, komplexní a harmonický chuťový projev, velmi dobře vybalancovaný poměr lehkého zbytkového cukru a příjemné svěží kyseliny. Výrazná muškátová chuť s citrusovým závěrem grepu a pomela.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

K běžnému pití a degustaci, k ovocným salátům, dezertům nebo asijským specialitám.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ 12-13 °C | ARCHIVACE DO 2-3 LET



TRAMÍN ČERVENÝ

VÝBĚR Z HROZNŮ

POLOSLADKÉ

2022

PŮVOD HROZNŮ

NADMOŘSKÁ VÝŠKA

230 M . N . M.

EXPOZICE

JIŽNÍ SVAH

OBEC

JOSEFOV

VINIČNÍ TRAŤ

KUKVIČKA

STÁŘÍ VINICE

ROK VÝSADBY 2004

DRUH PŮDY / PODLOŽÍ

HLINITO-PÍŠČITÉ SPRAŠE

VÍNO

LAHVOVÁNO

1.6.2023

OBJEM LAHVE

0,75 L

UZÁVĚR

ŠROUBOVACÍ

ZBYTKOVÝ CUKR

42,0 G/L

KYSELINA

6,7 G/L

ALKOHOL

12,5 %

POPIS VÍNA

Sytější zlatavá barva se slámovými odlesky. Aroma je intenzivní a typické s tóny růží, červeného grapefruitu a čerstvého liči. V chuti je víno příjemně nasládlé a vyvážené a snoubí se v ní tóny kandovaných pomerančů a zralých bílých broskví. Typický Tramín s elegantní, vyzrálou a atraktivní odrůdovou aromatickou a uhlazeným, polosladkým ovocně-kořenitým patrem.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

K běžnému pití a degustaci, k sladkým hlavním pokrmům jako jsou plněné tvarohové knedlíky, k měkkým zrajícím sýrům a BBQ úpravám bílých a růžových mas.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ 12-13 °C | ARCHIVACE DO 4-5 LET



ZWEIGELTREBE

POZDNÍ SBĚR
SUCHÉ
2020

PŮVOD HROZNŮ

NADMOŘSKÁ VÝŠKA	230 M . N . M.
EXPOZICE	JIŽNÍ SVAH
OBEC	JOSEFOV
VINIČNÍ TRAŤ	KUKVIČKA
STÁŘÍ VINICE	ROK VÝSADBY 2004
DRUH PŮDY / PODLOŽÍ	HLINITO-PÍŠČITÉ SPRAŠE

VÍNO

LAHVOVÁNO	3.3.2022
OBJEM LAHVE	0,75 L
UZÁVĚR	ŠROUBOVACÍ
ZBYTKOVÝ CUKR	0,6 G / L
KYSELINA	5,2 G / L
ALKOHOL	13,0 %

POPIS VÍNA

Sytější rubínově červená barva s nachovým okrajem. Aroma je čisté a přímočaré s tóny povidel, mléčné čokolády a fialek. V chuti je víno středně plné, najdeme v ní tóny ostružinového džemu, sladkého koření a borůvek. Vyzrálé Zweigeltrebe s jemnou a elegantní ovocně-kořenitou aromatickou uhlazeným patrem se sametovou dochutí.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

K běžnému pití a degustaci, k lehčím tepelným úpravám růžových a červených mas, k zvěřinovým paštikám a měkkým zrajícím sýrům.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ 15-16 °C | ARCHIVACE DO 2-3 LET



FRANKOVKA

POZDNÍ SBĚR
SUCHÉ
2020

PŮVOD HROZNŮ

NADMOŘSKÁ VÝŠKA	217 M . N . M.
EXPOZICE	JIŽNÍ SVAH
OBEC	JOSEFOV
VINIČNÍ TRAŤ	KUKVIČKA
STÁŘÍ VINICE	ROK VÝSADBY 2004
DRUH PŮDY / PODLOŽÍ	HLINITO-PÍŠČITÉ SPRAŠE

VÍNO

LAHVOVÁNO	8.7.2022
OBJEM LAHVE	0,75 L
UZÁVĚR	ŠROUBOVACÍ
ZBYTKOVÝ CUKR	0,8 G / L
KYSELINA	5,0 G / L
ALKOHOL	13,0 %

POPIS VÍNA

Barva tmavých višní, ve vůni dominují povidla, višně v čokoládě, koření a ušlechtilé dřevo. Chuť je krásně ovocná, mnohvrstevnatá a plná s výraznými sladkými taniny dřeva.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

K běžnému pití a degustaci, k lehčím tepelným úpravám růžových a červených mas, k zvěřinovým paštikám a měkkým zrajícím sýrům.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ 15-16 °C | ARCHIVACE DO 5-6 LET

ŘADA DU SOLEIL

Tato speciální řada je výsledkem naší inspirace víny jižní Evropy, jejichž styl je nám blízký.

Elegantní suché rosé a osvěžující jemně perlivé secco jsou ideální společnostmi jak pro horké letní dny a večery, tak pro zvláštní příležitosti.





ROSÉ Du Soleil

PINOT NOIR
POZDNÍ SBĚR
SUCHÉ
2022

PŮVOD HROZNŮ

NADMOŘSKÁ VÝŠKA
EXPOZICE
OBEC
VINIČNÍ TRAŤ
STÁŘÍ VINICE
DRUH PŮDY / PODLOŽÍ

225 M . N . M.
VÝCHODNÍ / MÍRNÝ SVAH
JOSEFOV
ŽIDLÍKY U NECHOR
ROK VÝSADBY 2008
MODÁLNÍ ČERNOZEM /
HLINITO-PÍŠČITÉ SPRAŠE

VÍNO

LAHVOVÁNO	1.6.2023
OBJEM LAHVE	0,75 L
UZÁVĚR	ŠROUBOVACÍ
ZBYTKOVÝ CUKR	4,2 G/L
KYSELINA	7,0 G/L
ALKOHOL	11,5 %

POPIS VÍNA

Světlá starorůžová barva se světlými odlesky. Aroma je středně intenzivní a připomíná květy růží a zralé třešně a maliny. V chuti je víno lehčí a svěží s tóny lesních jahod, malin a višně s pikantní kyselinou v závěru. Jemné rosé z odrůd Cabernet Sauvignon a Rulandské modré se svěžím a elegantním senzorickým projevem.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

K běžnému pití a degustaci či jako lehký letní aperitiv.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ 9-10 °C | ARCHIVACE DO 2-3 LET



SECCO Du Soleil

SAUVIGNON / CHARDONNAY
JAKOSTNÍ JEMNĚ PERLIVÉ VÍNO
POLOSUCHÉ
2021

PŮVOD HROZNŮ

NADMOŘSKÁ VÝŠKA	217 M . N . M.
EXPOZICE	JIŽNÍ SVAH
OBEC	JOSEFOV
VINIČNÍ TRAŤ	KUKVIČKA
STÁŘÍ VINICE	ROK VÝSADBY 2004
DRUH PŮDY / PODLOŽÍ	HLINITO-PÍŠČITÉ SPRAŠE

VÍNO

LAHVOVÁNO	25.7.2022
OBJEM LAHVE	0,75 L
UZÁVĚR	ŠROUBOVACÍ
ZBYTKOVÝ CUKR	12,0 G / L
KYSELINA	7,4 G / L
ALKOHOL	11,5 %

POPIS VÍNA

Jemně perlivé víno vyrobené z odrůd Sauvignon Blanc a Chardonnay, převažuje však prvně zmíněná, díky čemuž má víno zelenavě zlatou barvu a svěží vůni angreštu a rybízu. Chuť je plná, s příjemnou kyselinkou, najdete v ní broskve a lehké aroma tropického ovoce. Doporučujeme konzumovat silně vychlazené.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

K běžnému pití a degustaci či jako lehký letní aperitiv.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ 9-10 °C | ARCHIVACE DO 1-2 LET

Ř A D A T E R R O I R

Termín „terroir“ vyjadřuje společné působení řady faktorů, kterými jsou poloha vinice, složení půdy, réva samotná a v neposlední řadě i přístup vinaře. Vína v této řadě vyrábíme tak, aby jedinečnost dané viniční trati co nejvíce vynikla.

Výsledkem jsou vína plná ve vůni i v chuti, s krásnou minerální stopou.





SYLVÁNSKÉ ZELÉ TERROIR KUKVIČKA

POZDNÍ SBĚR
SUCHÉ
2021

PŮVOD HROZNŮ

NADMOŘSKÁ VÝŠKA	217 M . N . M.
EXPOZICE	JIŽNÍ SVAH
OBEC	JOSEFOV
VINIČNÍ TRAŤ	KUKVIČKA
STÁŘÍ VINICE	ROK VÝSADBY 1999
DRUH PŮDY / PODLOŽÍ	HLINITO-PÍŠČITÉ SPRAŠE

VÍNO

LAHVOVÁNO	3.3.2022
OBJEM LAHVE	0,75 L
UZÁVĚR	KOREK
ZBYTKOVÝ CUKR	3,4 G / L
KYSELINA	6,5 G / L
ALKOHOL	13,0 %

POPIS VÍNA

Sytější zlatavě žlutá barva se zlatými odlesky, aroma je středně intenzivní a opulentní s tóny sušeného a kandovaného peckového a tropického ovoce, sušené citrusové kůry a v závěru s jemným nádechem lesního medu a exotického koření. V chuti je víno strukturované a plné s uhlazeným projevem vyzrálých citrusů a žlutých jablek, šťavnatou limetkovou kyselinou a dlouhou a komplexní ovocně-kořenitou dochutí. Sylvánské zelené je naše rodinná srdeční záležitost, tuto odrůdu pěstujeme již po pět generací. Nynější vinici je 23 let a nachází se v naší nejlepší viniční trati Kukvička.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

K běžnému pití a degustaci, k pečeným bílým i růžovým masům, kvalitním těstovinám a uzeninám.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ 13-14 °C | ARCHIVACE DO 5-6 LET



VELTLÍNSKÉ ZELENÉ TERROIR KUKVIČKA

POZDNÍ SBĚR
SUCHÉ
2020

PŮVOD HROZNŮ

NADMOŘSKÁ VÝŠKA	217 M . N . M.
EXPOZICE	JIŽNÍ SVAH
OBEC	JOSEFOV
VINIČNÍ TRATĚ	KUKVIČKA
STÁŘÍ VINICE	ROK VÝSADBY 2014
DRUH PŮDY / PODLOŽÍ	HLINITO-PÍŠČITÉ SPRÁŠE

VÍNO

LAHVOVÁNO	31.5.2021
OBJEM LAHVE	0,75 L
UZÁVĚR	KOREK
ZBYTKOVÝ CUKR	0,5 G/L
KYSELINA	5,7 G/L
ALKOHOL	13,0 %

POPIS VÍNA

Sytější zlatavá barva s medovými odlesky. Aroma je středně intenzivní a velmi nazrálé s tóny lučního medu, pomerančové kůry a broskvového likéru. Chuť je středně plná a harmonická připomínající zralé meruňky a physalis. Víno má dlouhý minerální závěr. Pro výrobu tohoto vína byly použity hrozny z jedinečné viniční trati Kukvička. Vinice se nachází ve svahu orientovaném na jih. Celé údolí je od severu chráněno lesem Lapoštorfem, proto je trať velmi výhřevná. Půdy jsou zde velmi hluboké, tvořené čistými spraši s vysokým obsahem vápníku, což dodává vínům nezaměnitelnou minerální stopu.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

K běžnému pití a degustaci, k pečeným bílým i růžovým masům, kvalitním těstovinám a uzeninám.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ 13-14 °C | ARCHIVACE DO 6-7 LET



RYZLINK RÝNSKÝ TERROIR NECHORY

POZDNÍ SBĚR
SUCHÉ
2021

PŮVOD HROZNŮ

NADMOŘSKÁ VÝŠKA	225 M . N . M.
EXPOZICE	VÝCHODNÍ / MÍRNÝ SVAH
OBEC	JOSEFOV
VINIČNÍ TRATĚ	ŽIDLÍKY U NECHOR
STÁŘÍ VINICE	ROK VÝSADBY 2008
DRUH PŮDY / PODLOŽÍ	MODÁLNÍ ČERNOZEM / HLINITO-PÍŠČITÉ SPRAŠE

VÍNO

LAHVOVÁNO	8.7.2022
OBJEM LAHVE	0,75 L
UZÁVĚR	KOREK
ZBYTKOVÝ CUKR	3,7 G/L
KYSELINA	7,9 G/L
ALKOHOL	13,0 %

POPIS VÍNA

Krásná žlutozlatá barva s velmi vysokou viskozitou. Ve vůni lze rozpoznat tóny sušených meruněk a zralých broskví, na pozadí podpořené nádechem medu a lipového květu. Chuť je plná, dominuje lipový květ a medové až propolisové tóny s velmi silným minerálním závěrem. Hrozny pro toto víno zralé ve viniční trati Židlíky u Nechor (Nechory). Mírný svah orientovaný na východ ovlivňuje zrání hroznů, které je o něco delší než na jiných tratích. Díky tomu mají vína z této trati velmi dlouhý a mnohvrstevnatý aromatický profil. Sprašové půdy pak dávají vínům krásnou minerální stopu.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

K běžnému pití a degustaci, k pečeným bílým i růžovým masům, kvalitním těstovinám a uzeninám.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ 13-14 °C | ARCHIVACE DO 7-8 LET



RYZLINK RÝNSKÝ TERROIR NECHORY

POZDNÍ SBĚR
SUCHÉ
2020

PŮVOD HROZNŮ

NADMOŘSKÁ VÝŠKA	225 M . N . M.
EXPOZICE	VÝCHODNÍ / MÍRNÝ SVAH
OBEC	JOSEFOV
VINIČNÍ TRATĚ	ŽIDLÍKY U NECHOR
STÁŘÍ VINICE	ROK VÝSADBY 2008
DRUH PŮDY / PODLOŽÍ	MODÁLNÍ ČERNOZEM / HLINITO-PÍŠČITÉ SPRAŠE

VÍNO

LAHVOVÁNO	31.5.2021
OBJEM LAHVE	0,75 L
UZÁVĚR	KOREK
ZBYTKOVÝ CUKR	0,7 G/L
KYSELINA	7,6 G/L
ALKOHOL	13,0 %

POPIS VÍNA

Krásná žlutozlatá barva s velmi vysokou viskozitou. Ve vůni lze rozpoznat tóny sušených meruněk a zralých broskví, na pozadí podpořené nádechem medu a lipového květu. Chuť je plná, dominuje lipový květ a medové až propolisové tóny s velmi silným minerálním závěrem. Hrozny pro toto víno zrály ve viniční trati Židlíky u Nechor (Nechory). Mírný svah orientovaný na východ ovlivňuje zrání hroznů, které je o něco delší než na jiných tratích. Díky tomu mají vína z této trati velmi dlouhý a mnohvrstevnatý aromatický profil. Sprašové půdy pak dávají vínům krásnou minerální stopu.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

K běžnému pití a degustaci, k pečeným bílým i růžovým masům, kvalitním těstovinám a uzeninám.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ 13-14 °C | ARCHIVACE DO 7-8 LET



RYZLINK RÝNSKÝ TERROIR PODKOVNÉ

POZDNÍ SBĚR
POLOSUCHÉ
2021

PŮVOD HROZNŮ

NADMOŘSKÁ VÝŠKA	260 M . N . M.
EXPOZICE	JIHO-ZÁPADNÍ / MÍRNÝ SVAH
OBEC	NOVÝ PODDVOROV
VINIČNÍ TRAŤ	PODKOVNÉ
STÁŘÍ VINICE	ROK VÝSADBY 2017
DRUH PŮDY / PODLOŽÍ	MODÁLNÍ ČERNOZEM / HLINITO-PÍŠČITÉ SPRAŠE

VÍNO

LAHVOVÁNO	8.7.2022
OBJEM LAHVE	0,75 L
UZÁVĚR	KOREK
ZBYTKOVÝ CUKR	15,2 G / L
KYSELINA	9,0 G / L
ALKOHOL	12,5 %

POPIS VÍNA

Výrazná zlatožlutá barva s vysokou viskozitou, ve vůni tóny meruněk a zralých broskví. Chuť je typická odrůdová s tóny zralých meruněk, silnou minerální stopou, šťavnatou kyselinkou a dlouhým závěrem. Tento Ryzlink je vyroben z hroznů z viniční trati Podkovné, která je svou nadmořskou výškou okolo 260 m. n. m. nejvýše položenou tratí v blízkém okolí. Vinice se nachází v mírném svahu s orientací k jihozápadu a roste na hlubokých spraších. Všechny tyto faktory spolu tvoří jedinečný Terroir, který se nám daří ještě zdůraznit pěstováním moselského klonu Rieslingu.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

K běžnému pití a degustaci, k pečeným bílým i růžovým masům, kvalitním těstovinám a uzeninám.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ 13-14 °C | ARCHIVACE DO 7-8 LET



RYZLINK RÝNSKÝ TERROIR PODKOVNÉ

POZDNÍ SBĚR
SUCHÉ
2020

PŮVOD HROZNŮ

NADMOŘSKÁ VÝŠKA	260 M . N . M.
EXPOZICE	JIHO-ZÁPADNÍ / MÍRNÝ SVAH
OBEC	NOVÝ PODDVOROV
VINIČNÍ TRAŤ	PODKOVNÉ
STÁŘÍ VINICE	ROK VÝSADBY 2017
DRUH PŮDY / PODLOŽÍ	MODÁLNÍ ČERNOZEM / HLINITO-PÍŠČITÉ SPRAŠE

VÍNO

LAHVOVÁNO	31.5.2021
OBJEM LAHVE	0,75 L
UZÁVĚR	KOREK
ZBYTKOVÝ CUKR	0,6 G/L
KYSELINA	7,8 G/L
ALKOHOL	13,5 %

POPIS VÍNA

Výrazná zlatožlutá barva s vysokou viskozitou, ve vůni tóny meruněk a zralých broskví. Chuť je typická odrůdová s tóny zralých meruněk, silnou minerální stopou, šťavnatou kyselinkou a dlouhým závěrem. Tento Ryzlink je vyroben z hroznů z viniční trati Podkovné, která je svou nadmořskou výškou okolo 260 m. n. m. nejvýše položenou tratí v blízkém okolí. Vinice se nachází v mírném svahu s orientací k jihozápadu a roste na hlubokých spraších. Všechny tyto faktory spolu tvoří jedinečný Terroir, který se nám daří ještě zdůraznit pěstováním moselského klonu Rieslingu.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

K běžnému pití a degustaci, k pečeným bílým i růžovým masům, kvalitním těstovinám a uzeninám.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ 13-14 °C | ARCHIVACE DO 7-8 LET



RYZLINK RÝNSKÝ TERROIR KUKVIČKA

POZDNÍ SBĚR
SUCHÉ
2021

PŮVOD HROZNŮ

NADMOŘSKÁ VÝŠKA	217 M . N . M.
EXPOZICE	JIŽNÍ SVAH
OBEC	JOSEFOV
VINIČNÍ TRAŤ	KUKVIČKA
STÁŘÍ VINICE	ROK VÝSADBY 2014
DRUH PŮDY / PODLOŽÍ	HLINITO-PÍŠČITÉ SPRAŠE

VÍNO

LAHVOVÁNO	8.7.2022
OBJEM LAHVE	0,75 L
UZÁVĚR	KOREK
ZBYTKOVÝ CUKR	4,2 G / L
KYSELINA	8,1 G / L
ALKOHOL	13,0 %

POPIS VÍNA

Sytější zlatá barva s vysokou viskozitou. Harmonická a převážně ovocná vůně s tóny sušených meruněk, zralých bílých broskví a s dotekem lipového květu. Chuť je velmi plná, extraktivní a odráží aromatický profil vína. V závěru se vyznačuje minerální linkou táhnoucí se dlouhou dochutí v ústech. Příjemně pitelný a odrůdově typický Ryzlink rýnský. Pro výrobu tohoto vína byly použity hrozny z jedinečné viniční trati Kukvička. Vinice se nachází ve svahu orientovaném na jih. Celé údolí je od severu chráněno lesem Lapoštorfem, proto je trať velmi výhřevná. Půdy jsou zde velmi hluboké, tvořené čistými spraši s vysokým obsahem vápníku, což dodává vínům nezaměnitelnou minerální stopu.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

K běžnému pití a degustaci, k pečeným bílým i růžovým masům, kvalitním těstovinám a uzeninám.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ 13-14 °C | ARCHIVACE DO 7-8 LET



PINOT NOIR TERROIR NECHORY

VÝBĚR Z HROZNŮ

SUCHÉ

2021

PŮVOD HROZNŮ

NADMOŘSKÁ VÝŠKA

225 M . N . M.

EXPOZICE

VÝCHODNÍ / MÍRNÝ SVAH

OBEC

JOSEFOV

VINIČNÍ TRAŤ

ŽIDLÍKY U NECHOR

STÁŘÍ VINICE

ROK VÝSADBY 2008

DRUH PŮDY / PODLOŽÍ

MODÁLNÍ ČERNOZEM /
HLINITO-PÍŠČITÉ SPRÁŠE

VÍNO

LAHVOVÁNO

27.7.2023

OBJEM LAHVE

0,75 L

UZÁVĚR

KOREK

ZBYTKOVÝ CUKR

0,2 G/L

KYSELINA

4,4 G/L

ALKOHOL

13,5 %

POPIS VÍNA

Krásná jasně červená barva s cihlovými odlesky. Vůně je komplexní, odhaluje tóny malin a hořké čokolády. Chuť potvrzuje typickou jemnost Pinot Noir s rafinovanými marmeládovými tóny podpořenými hedvábnými taniny. Závěr je dlouhý a elegantní. Hrozny pro výrobu tohoto vína byly vypěstovány na viniční trati Židlíky u Nechor. Mírný svah orientovaný na východ ovlivňuje zrání hroznů, které je o něco delší než na jiných tratích. Díky tomu mají červená vína z této trati velmi ovocný a mnohvrstevnatý aromatický profil. Kombinace sprašovitého podloží a těžších půd ve svrchní části pak dává vínům mohutnost a plnost. Díky velmi nízkému zatížení keře [cca 1-1,5 kg/keř] a precizně provedeným zelenými pracím jsme docílili krásně vyzrálého hroznů. Fermentace probíhala v otevřených kádích a následně víno zrábalo ve francouzských dubových sudech typu barrique po dobu 16 měsíců.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

K běžnému pití a degustaci, k červeným masům, zvěřině, BBQ úpravám růžových mas, případně i k měkkým aromatickým sýrům.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ 15-16 °C | ARCHIVACE DO 9-10 LET



CABERNET SAUVIGNON TERROIR NECHORY

VÝBĚR Z HROZNŮ

SUCHÉ

2021

PŮVOD HROZNŮ

NADMOŘSKÁ VÝŠKA

225 M . N . M.

EXPOZICE

VÝCHODNÍ / MÍRNÝ SVAH

OBEC

JOSEFOV

VINIČNÍ TRAŤ

ŽIDLÍKY U NECHOR

STÁŘÍ VINICE

ROK VÝSADBY 2008

DRUH PŮDY / PODLOŽÍ

MODÁLNÍ ČERNOZEM /
HLINITO-PÍŠČITÉ SPRAŠE

VÍNO

LAHVOVÁNO

27.7.2023

OBJEM LAHVE

0,75 L

UZÁVĚR

KOREK

ZBYTKOVÝ CUKR

0,3 G/L

KYSELINA

4,7 G/L

ALKOHOL

13,5 %

POPIS VÍNA

Tmavě granátová barva s modravými odlesky. Ve vůni dominuje lesní ovoce s nádechem černého rybízu, ostružin a kávových bobů. Chut je velmi plná a dlouhá až opulentní. Víno si i přes zrání v sudech zachovalo nádhernou ovocnost po třešních a černém rybízu. Sudy doplnily víno o podtóny vanilky, kávy a čokolády. Víno je komplexní a vysoce strukturované a má vynikající potenciál k dlouhému zrání na lahvi. Hrozny pro výrobu tohoto vína byly vypěstovány na viniční trati Židlíky u Nechor. Mírný svah orientovaný na východ ovlivňuje zrání hroznů, které je o něco delší než na jiných tratích. Díky tomu mají červená vína z této trati velmi ovocný a mnohvrstevnatý aromatický profil. Kombinace sprašovitého podloží a těžších půd ve svrchní části pak dává vínům mohutnost a plnost. Díky velmi nízkému zatížení keře (cca 1-1,5 kg/keř) a precizně provedeným zelenými pracím jsme docílili krásně vyzrálého hroznu. Fermentace probíhala v otevřených kádích a následně víno zráló ve francouzských dubových sudech typu barrique po dobu 18 měsíců.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

K běžnému pití a degustaci, k červeným masům, zvěřině, BBQ úpravám růžových mas, případně i k měkkým aromatickým sýrům.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ 15-16 °C | ARCHIVACE DO 9-10 LET



CABERNET MORAVIA TERROIR KUKVIČKA

POZDNÍ SBĚR
SUCHÉ
2020

PŮVOD HROZNŮ

NADMOŘSKÁ VÝŠKA	217 M . N . M.
EXPOZICE	JIŽNÍ SVAH
OBEC	JOSEFOV
VINIČNÍ TRAŤ	KUKVIČKA
STÁŘÍ VINICE	ROK VÝSADBY 1999
DRUH PŮDY / PODLOŽÍ	HLINITO-PÍŠČITÉ SPRAŠE

VÍNO

LAHVOVÁNO	8.7.2022
OBJEM LAHVE	0,75 L
UZÁVĚR	KOREK
ZBYTKOVÝ CUKR	0,6 G/L
KYSELINA	5,1 G/L
ALKOHOL	13,0 %

POPIS VÍNA

Cabernet Moravia je naprosto typická odrůda pro naši lokalitu, která vznikla křížením odrůd Zweigeltrebe a Cabernet Franc. Vinice, kde Cabernet Moravia pěstujeme, je 21 let stará a nachází se v naší nejlepší viniční trati Kukvička. Víno má tmavě granátovou barvu s fialovými odlesky. Vůně je krásně ovocná po černém rybízu, borůvkách s krásným kouřovým závěrem. Víno je velmi mohutné, ale zachovává si ovocnost černého rybízu a borůvek doplněných o tóny kávy, čokolády a tabáku, které získalo zráním na dubových francouzských sudech typu barrique po dobu 18 měsíců. Pro výrobu tohoto vína byly použity hrozny z jedinečné viniční trati Kukvička. Vinice se nachází ve svahu orientovaném na jih. Celé údolí je od severu chráněno lesem Lapoštorfem, proto je trať velmi výhřevná. Půdy jsou zde velmi hluboké, tvořené čistými spraši s vysokým obsahem vápníku, což dodává vínům nezaměnitelnou minerální stopu.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

K běžnému pití a degustaci, k červeným masům, zvěřině, BBQ úpravám růžových mas, případně i k měkkým aromatickým sýrům.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ 15-16 °C | ARCHIVACE DO 9-10 LET



TRÁMÍN ČERVENÝ TERROIR KUKVIČKA

VÝBĚR Z CIBĚB

SLADKÉ

2022

PŮVOD HROZNŮ

NADMOŘSKÁ VÝŠKA

217 M . N . M.

EXPOZICE

JIŽNÍ SVAH

OBEC

JOSEFOV

VINIČNÍ TRAŤ

KUKVIČKA

STÁŘÍ VINICE

ROK VÝSADBY 2004

DRUH PŮDY / PODLOŽÍ

HLINITO-PÍŠČITÉ SPRÁŠE

VÍNO

LAHVOVÁNO

1.6..2023

OBJEM LAHVE

0,375 L

UZÁVĚR

KOREK

ZBYTKOVÝ CUKR

255,0 G / L

KYSELINA

9,6 G / L

ALKOHOL

9,5 %

POPIS VÍNA

Sladký výběr z cibéb je tou nejelegantnější podobou přírodně sladkého vína. Pyšní se sytě zlatou barvou s měděnými odlesky a vysokou viskozitou. Vůně i chuť jsou velmi intenzivní s tóny včelích pláství, rozinek a čajové růže. Elegantní sladkost v chuti doplňuje příjemná kyselinka. Hrozny pro toto víno zrály ve viniční trati Kukvička. Díky ročníku a výjimečným podmínkám, které tato trať nabízí, byly téměř celé hrozny napadeny ušlechtilou plísní Botrytis Cinerea (Noble Rot). Ta zapříčinila odpar vody z bobulí hroznů, čímž došlo ke zvýšení koncentrace veškerých látek obsažených v bobulích (cukr, kyseliny, minerální látky...). Sklizeň proběhla až v polovině listopadu a hrozny dosáhly cukernatosti neuvěřitelných 41 °C/NM. Víno poté kvasilo a zrálo v malém dubovém sudu o objemu 180 litrů. Jedná se o velmi vzácné víno, které nelze vyrábět v každém ročníku. Vyrobeno byla pouze limitovaná série 480 lahví o objemu 0,375 ml.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

K výjimečným příležitostem, ke sladkým dezertům, k vyzrálým sýrům s modrou plísní.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ 13-14 °C | ARCHIVACE DO 9-10 LET

Ř A D A O T I S K

Touto řadou chceme vzdát hold předchozím osmi generacím rodů Čapků, z nichž každá zanechala v rodinné vinařské tradici svůj nesmazatelný OTISK.

Při výrobě požíváme pouze perfektně vyzrálé hrozny z nejlepších částí našich viničních tratí. Po prokvašení zrají vína delší dobu na slupkách a poté v dubových sudech.

Vína v řadě Otisk jsou plná a expresivní ve vůni i v chuti, se sametovým projevem a dlouhou dochutí.





CHARDONNAY TERROIR NECHORY

VÝBĚR Z HROZNŮ

SUCHÉ

2018

PŮVOD
HROZNŮ

NADMOŘSKÁ VÝŠKA

217 M . N . M.

EXPOZICE

JIŽNÍ SVAH

OBEC

JOSEFOV

VINIČNÍ TRAŤ

KUKVIČKA

STÁŘÍ VINICE

ROK VÝSADBY 2004

DRUH PŮDY / PODLOŽÍ

HLINITO-PÍŠČITÉ SPRAŠE

VÍNO

LAHVOVÁNO

1.6.2023

OBJEM LAHVE

0,75 L

UZÁVĚR

KOREK

ZBYTKOVÝ CUKR

0,4 G/L

KYSELINA

5,9 G/L

ALKOHOL

13,0 %

POPIS
VÍNA

Barva je lehce zlatavá. Komplexní vůně evokuje mandle, lískové ořechy a jemné koření. Chuť se otevírá s vůní citrusů a poté se mísí s tóny vanilky a pražených lískových ořechů. Velkorysé a elegantní víno s krásnou perzistencí.

Chardonnay je odrůda, které vyloženě svědčí Terroir našich vinic. V tomto případě se jedná o spojení s viniční tratí Kukvička. Vinice se nachází ve svahu orientovaném na jih. Celé údolí je od severu chráněno lesem Lapošturfem, proto je trať velmi výhřevná. Půdy jsou zde velmi hluboké, tvořené čistými spraši s vysokým obsahem vápníku, což dodává vínům nezaměnitelný charakter. Díky precizně provedeným zeleným pracím, redukci hroznů a selekci jednotlivých keřů z dané vinice jsme docílili naprosto dokonale vyzrálého hroznů. Fermentace probíhala ve francouzských dubových sudech o objemu 500 litrů po dobu 12 měsíců.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

K bílým i růžovým masům s plnějšími omáčkami, k plodům moře, kvalitním uzeninám a měkkým i tvrdým zrajícím sýrům.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ 15-16 °C | ARCHIVACE DO 6-8 LET



PINOT NOIR TERROIR KUKVIČKA

VÝBĚR Z HROZNŮ

SUCHÉ

2020

PŮVOD
HROZNŮ

NADMOŘSKÁ VÝŠKA

225 M . N . M.

EXPOZICE

VÝCHODNÍ / MÍRNÝ SVAH

OBEC

JOSEFOV

VINIČNÍ TRAŤ

ŽIDLÍKY U NECHOR

STÁŘÍ VINICE

ROK VÝSADBY 2008

DRUH PŮDY / PODLOŽÍ

MODÁLNÍ ČERNOZEM /
HLINITO-PÍŠČITÉ SPRAŠE

VÍNO

LAHVOVÁNO

1.6.2023

OBJEM LAHVE

0,75 L

UZÁVĚR

KOREK

ZBYTKOVÝ CUKR

0,6 G/L

KYSELINA

4,8 G/L

ALKOHOL

13,0 %

POPIS
VÍNA

Barva je granátová s cihlovými odlesky. V mohutné a hluboké vůni se ve výjimečné harmonii mísí tóny malin a hořké čokolády. Víno tak působí uhlazeně a zároveň svěže. Chuť je velmi plná a bohatá – marmeládovou ovocností s dominujícími tóny malin, ostružin a jahod doplňuje robustnější, ale přesto jemná tříslovina s příchutí kakaa a hořké čokolády. Vyšší obsah taninů se bude zráním v láhvi zjemňovat a dá po čase ještě více vyniknout ovocným tónům. Hrozny pro výrobu tohoto výjimečného vína byly vypěstovány na viniční trati Židlíky u Nechor. Mírný svah orientovaný na východ ovlivňuje zrání hroznů, které je o něco delší než na jiných tratích. Díky tomu mají červená vína z této trati velmi ovocný a mnohovrstevnatý aromatický profil. Kombinace sprašovitého podloží a těžších půd pak dávají vínům mohutnost a plnost. V kombinaci s velmi nízkým zatížením keře (cca 1 kg hroznů na keř), selekcí jednotlivých keřů z dané vinice a precizně provedenými zelenými pracemi jsme docílili dokonale vyzrálého hroznů. Fermentace probíhala v otevřených kádích a následně víno po dobu 28 měsíců zrál ve francouzských dubových sudech typu barrique.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

K běžnému pití a degustaci, k červeným masům, zvěřině, BBQ úpravám růžových mas, případně i k měkkým aromatickým sýrům.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ 15-16 °C | ARCHIVACE DO 11-12 LET



PINOT NOIR TERROIR KUKVIČKA

VÝBĚR Z HROZNŮ

SUCHÉ

2020

PŮVOD
HROZNŮ

NADMOŘSKÁ VÝŠKA

217 M . N . M.

EXPOZICE

JIŽNÍ SVAH

OBEC

JOSEFOV

VINIČNÍ TRAŤ

KUKVIČKA

STÁŘÍ VINICE

ROK VÝSADBY 2004

DRUH PŮDY / PODLOŽÍ

HLINITO-PÍŠČITÉ SPRÁŠE

VÍNO

LAHVOVÁNO

1.6.2023

OBJEM LAHVE

0,75 L

UZÁVĚR

KOREK

ZBYTKOVÝ CUKR

0,7 G/L

KYSELINA

4,6 G/L

ALKOHOL

13,0 %

POPIS
VÍNA

Toto elegantní a sofistikované víno Vás na první pohled zaujme svou lehce granátovou barvou, která přechází do jemných cihlových tónů. Po přivonění ucítíte intenzivní vůni jahod, malin a zemitosti, která svědčí o komplexnosti tohoto vína. Pražené mandle, které pronikají do nosu, najdete také na patře, kde chuť pokračuje v jemné souhře jahod, malin a červeného rybízu. Potěšení umocňuje velmi dlouhý závěr.

Pinot Noir je vlajková loď našeho vinařství v červených vínech, která dokonale odráží Terroir našich vinic. V tomto případě jsme využili výjimečných vlastností viniční trati Kukvička. Vinice se nachází ve svahu orientovaném na jih a celé údolí je od severu chráněno lesem Lapoštorfem, proto je trať velmi výhřevná. Půdy jsou zde velmi hluboké, tvořené čistými spraši s vysokým obsahem vápníku, což dodává vínům nezaměnitelný charakter. Díky precizně provedeným zeleným pracím, extrémní redukci hroznů (pouze 0,5 kg hroznů na keř) a selekcí jednotlivých keřů z dané vinice jsme docílili dokonale vyzrálého hroznů. Fermentace probíhala v otevřených kádích a následně víno po dobu 28 měsíců zrábalo ve francouzských dubových sudech typu barrique.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

K běžnému pití a degustaci, k červeným masům, zvěřině, BBQ úpravám růžových mas, případně i k měkkým aromatickým sýrům.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ 15-16 °C | ARCHIVACE DO 11-12 LET



ZWEIGELTREBE TERROIR KUKVIČKA

VÝBĚR Z HROZNŮ

SUCHÉ

2018

PŮVOD
HROZNŮ

NADMOŘSKÁ VÝŠKA

217 M . N . M.

EXPOZICE

JIŽNÍ SVAH

OBEC

JOSEFOV

VINIČNÍ TRAŤ

KUKVIČKA

STÁŘÍ VINICE

ROK VÝSADBY 2004

DRUH PŮDY / PODLOŽÍ

HLINITO-PÍŠČITÉ SPRAŠE

VÍNO

LAHVOVÁNO

31.5.2021

OBJEM LAHVE

0,75 L

UZÁVĚR

KOREK

ZBYTKOVÝ CUKR

0,3 G/L

KYSELINA

5,4 G/L

ALKOHOL

13,5 %

POPIS
VÍNA

Barva je třešňově červená s černým jádrem a fialovými odlesky. Ohromí Vás nádherně husté a silné spektrum vůní, z nichž vynikají zralé třešně a višně v čokoládě doplněné o nádech dřeva. V chuti je víno plné a silné, dominují černé třešně s jemným dotykem fíků, sušených švestek, čokolády a pražené kávy. Velmi dlouhý závěr vybízí k dalšímu napití.

Pro výrobu tohoto vína byly použity hrozny z jedinečné viniční trati Kukvička. Vinice se nachází ve svahu orientovaném na jih a celé údolí je od severu chráněno lesem Lapoštorfem, proto je trať velmi výhřevná. V kombinaci s velmi nízkým zatížením keřů (cca 1 kg hroznů na keř), selekcí jednotlivých keřů z dané vinice a precizně provedenými zelenými pracemi jsme docílili dokonale vyzrálého hroznů. Fermentace probíhala v nerezové nádrži pod řízenou teplotou a následně víno po dobu 28 měsíců zrálo ve francouzských dubových sudech typu barrique.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

K běžnému pití a degustaci, k červeným masům, zvěřině, BBQ úpravám růžových mas, případně i k měkkým aromatickým sýrům.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ 15-16 °C | ARCHIVACE DO 11-12 LET



www.vinocapka.cz