



Vinařství VIZAR se nachází v jedinečném přírodním prostředí, obklopeném řekou Duero, kanálem Duero, horami a staletými borovými lesy.

To vše propůjčuje speciální mikroklima, díky kterému jsou naše vína jedinečná, odlišná a vysoce kvalitní, vyrobená podle standardů ekologického zemědělství.



Vizar je další krásné víno celkově jemnější s tmavě třešňově červenou barvou a velmi vysokou viskozitou.

Vůně je velmi výrazná, převažují zralejší třešně, švestky, ostružiny s jemným dotekem lékořice a bílého pepře.

Chuť je plnější, víno je skvěle pitelné díky ovocnému projevu, dobře zakomponovaným sametovým taninům a příjemné kyselině. V chuti není znát poměrně vysoký obsah alkoholu (14,5%), také díky krásně dlouhé lehce ovocné dochuti.



Lopez de Haro patří mezi tradiční vinařství v oblasti Rioja Alta a sídlí ve vesnici San Vicente de La Sonsierra. Jejich vinice se nacházejí v podhůří Cantábrijských a Toloňských hor. Ty chrání vinice proti silným větrům a vláhu poskytuje blízkost řeky Ebro.



Víno limitované edice s vinice o stáří 60-80 let má třešňově červené zabarvení s fialovými odlesky a vysokou viskozitu. Vůně je intenzivní, můžeme postupně objevovat tóny zralého červeného ovoce, balsamico, jehličí, pepř a jemnou minerální linku.

Zrání v sudu (barrique): 14 měsíců



Vinařství Parra Jimenéz patří třem bratrům z rodiny Parra. Francisco, Javier a Luis patří k leadrům biodynamického hospodaření. Francisco Parra říká:

”Vína vyrábíme s láskou a vášní. V každé lahvi se snoubí naše místní tradice s nejmodernější technologií. Naše vína vyjadřují čistotu a krásu naší země, jsou 100% upřímná. Neprodáváme jen vína, prodáváme příběh”.

Bodegas Parra Jimenéz sídlí necelých 200km jihovýchodně od Madridu poblíž městečka Las Mesas. V regionu La Mancha, do kterého Miquel Cervanes zasadil děj svého nejslavnějšího románu Don Quijote de la Mancha.

Parra Jimenéz je držitelem prestižního certifikátu Demeter.



Víno Merlot má tmavší rubínově červené zbarvení s fialovými odlesky a vyšší viskozitu. Vůně je střední intenzity s tóny ostružin, brusinek a rozinek s lehce mátovým pozadím. V chuti vyniká dobře zakomponovanými, spíše lehčími taniny, které v kombinaci s dobře integrovanou kyselinkou činí víno skvěle pitelným. Středně plná ovocná chuť se prolíná s decentní kořenitostí a dobře maskuje 13,5% alkoholu.



Historie vinařství Bodegas Arraéz je delší než 100 let. Bylo založeno v roce 1916 místními vinaři a od roku 1950 je ve vlastnictví rodiny Arraézových. Od roku 2007 je Bodegas Arraéz v rukou již třetí nejmladší generace Toni Arraéz Cabuig. Toni je mladý neuvěřitelně energický vinař a jak sám říká: "Stavte se někdy v Jamonarně na degustaci a poslechněte si příběh vína Mala Vida (Hříšný život)."

Vinařství Bodegas Arraéz založeno v roce 1916 u Valencie ve Španělsku se nachází mezi dvěma údolím v nadmořské výšce 600 - 800 mnm. Velmi teplá léta, velmi chladné zimy, velké teplotní rozdíly mezi dnem a nocí a půda chudá na živiny jsou základem jedinečného terroir vín rodiny Arraézových. Spolu s více než 100 letou tradicí ekologického zemědělství striktně bez chemie je jejich více než 30 ha vinic zdrojem neuvěřitelně krásných a velmi typických vín.

Vína prodávají všechna vinařství, my ale prodáváme příběh". Za každou lahví vína, za každou etiketou každou značkou je nějaká zajímavá a často "košilatá" historka.



Červené suché víno **Mala Vida** vyrobeno ze směsi 4 středomořských odrůd: Monastrell, Tempranillo, Syrah a Cabernet Sauvignon. Dospělé komplexní a výborně pitelné víno. Plná energická a vyvážená chuť po zralém ovoci se skvěle zakomponovanou kyselinkou a výraznější tříslovinou.

Zrání: leží 8 měsíců ve francouzských, amerických a maďarských dubových sudech.



Červené suché biovíno **Vivir sin Dormir** vyrobené z odrůdy Tempranillo. Intenzivní purpurově červené zbarvení s fialovými odlesky a vysokou viskozitu. Vůně je čerstvá, ovocná, ostružiny, černý rybíz s lehkou kořenitostí bílého pepře a lékořice. Na patře je to obalující víno, kterému dominuje zralé červené a černé ovoce s mohutnou, dobře strukturovanou a přetrvávající dochutí. Název v překladu znamená "žít beze spánku" a vinař říká, že je určeno všem, kdo rád tančí při svitu měsíců.

Zrání: v nerezových tancích po dobu 3-4 týdnů při teplotě okolo 26-28°C. Poté 4 měsíce ve třech druzích dubových sudů, francouzský, americký a maďarský. Vinařova receptura, jak u vína docílit svěží aromaticy, plného, ale zároveň skvěle pitelného charakteru.

