



ZWEIGELTREBE TERROIR KUKVIČKA

SELECTION OF GRAPES

DRY

2018

ORIGIN OF GRAPES

ALTITUDE

217 M ABOVE SEA LEVEL

EXPOSURE

SOUTH SLOPE

VILLAGE

JOSEFOV

VINEYARD TRACK

KUKVIČKA

VINEYARD AGE

PLANTED IN 2004

SOIL TYPE / SUBSTRATE

LOAMY-SANDY LOESS

WINE DETAILS

BOTTLED

31.5.2021

BOTTLE VOLUME

0,75 L

CAP

CORK

RESIDUAL SUGAR

0,3 G/L

ACID

5,4 G/L

ALCOHOL

13,5 %

WINE DESCRIPTION

The color is cherry red with a black core and purple highlights. It will amaze you with wonderfully dense and strong spectrum of aromas, from which ripe cherries, sour cherries and chocolate stand out complemented with a touch of wood. The taste is full and strong, dominated by black cherries with a subtle touch of figs, prunes, chocolate and roasted coffee. A very long conclusion encourages another drink. Grapes from the unique Kůkvička wine track were used to produce this wine. The vineyard is located on a slope facing south and the whole valley is protected by the Lapoštorf forest in the north side, so the track is very warm. The soils here are very deep, formed by pure loess with a high calcium content, which makes gives unmistakable character to the wines. In combination with a very low bush load, selection of individual shrubs from the vineyard and precisely done green work, we have achieved perfectly ripe grapes. The fermentation took place in open vats and then wine for 28 months in French oak barrels of the barrique type.

FOOD RECOMMENDATIONS

For regular drinking and tasting, for red meats, game, BBQ treatments of rose meats, possibly also for soft aromatic cheeses.

SERVING TEMPERATURE 15-16 °C | ARCHIVING UP TO 11-12 YEARS



Čapka Zweigelt Terroir – Fiche Technique

SÉLECTION DES RAISINS, SEC, 2018

La famille Čapka possède plus de 200 ans d'histoire dans la viticulture. Martin Čapka est la neuvième génération de sa famille à occuper le rôle de vigneron. Avec son épouse Krýstina et son père Karel, ils produisent des vins gastronomiques de haute qualité sur le domaine familial de 12 hectares. La cave se situe dans la sous-région de Slovacko, en Moravie.

Les zones de Josefov et Hrušky sont bien connues pour les cépages blancs traditionnels, mais les cépages rouges y prospèrent également. Les vignobles sont gérés selon des pratiques agrotechniques modernes (gestion Riesling-Hessen, taille courte, effeuillage, réduction des raisins), ce qui permet de produire des vins de la catégorie d'appellation même dans des années moins favorables.

L'approche familiale de la vinification reste fidèle à celle qu'ils ont adoptée dès leurs débuts en 1793 – le vin se fait d'abord dans le vignoble. La famille travaille la terre non pour elle-même, mais pour la prochaine génération, avec pour objectif de la transmettre dans un état encore meilleur.

Čapka utilise des procédés et technologies modernes, tels que la filtration douce par crossflow ou la fermentation contrôlée du vin. Les vins rouges sont vieillies plusieurs années en fûts de chêne, ce qui leur confère un goût plein et long en bouche.

Kukvicka

Un vignoble unique, situé sur un versant exposé au sud-sud-est, tire son nom du village de Kukvice, qui se trouvait autrefois ici, mais qui fut incendié par les Turcs au XVI^e siècle. Le sol de ce vignoble est composé de loess sableux très profond, avec une forte teneur en silicium et en calcium, qui précipitent sous forme de blocs appelés "concrétions". De plus, une veine de sol magmatique traverse certaines parties du vignoble, conférant au vin un caractère minéral distinctif. La forte teneur en chaleur du sol maintient le vignoble à une température relativement élevée même la nuit, ce qui est particulièrement important pendant la période de maturation.



ORIGINE DES RAISINS

ALTITUDE : 217 m au-dessus du niveau de la mer
EXPOSITION : Pente sud
VILLAGE : Josefov
PARCELLE DE VIGNOBLE : Kukvička
ÂGE DU VIGNOBLE : Planté en 2004
TYPE DE SOL / SUBSTRAT : Loess sablo-limoneux

DÉTAILS DU VIN

MISE EN BOUTEILLE : 31 mai 2021
VOLUME DE LA BOUTEILLE : 0,75 L
BOUCHON : Liège
SUCRE RÉSIDUEL : 0,3 g/L
ACIDITÉ : 5,4 g/L
ALCOOL : 13,5 %

DESCRIPTION DU VIN

La couleur est rouge cerise avec un cœur noir et des reflets violets. Il vous étonnera par son spectre d'arômes merveilleusement dense et puissant, dont se distinguent les cerises mûres, les griottes et le chocolat, complétés par une touche de bois. Le goût est plein et intense, dominé par des cerises noires avec une subtile touche de figes, de pruneaux, de chocolat et de café torréfié. Une finale très longue incite à une autre gorgée. Les raisins de la piste viticole unique de Kukvička ont été utilisés pour produire ce vin. Le vignoble est situé sur une pente orientée plein sud et toute la vallée est protégée par la forêt de Lapoštorf au nord, de sorte que la piste est très chaude. Les sols ici sont très profonds, formés par du loess pur avec une teneur élevée en calcium, ce qui donne un caractère inimitable aux vins. En combinaison avec une faible charge de buissons, la sélection de buissons individuels du vignoble et un travail vert parfaitement réalisé, nous avons obtenu des raisins parfaitement mûrs. La fermentation a eu lieu dans des cuves ouvertes, puis le vin a été élevé pendant 28 mois dans des fûts de chêne français de type barrique.

RECOMMANDATIONS CULINAIRES Pour une consommation régulière et des dégustations, pour les viandes rouges, le gibier, les traitements au BBQ des viandes rosées, et éventuellement aussi pour des fromages doux aromatiques.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 15-16 °C | **GARDIENNAGE** : jusqu'à 11-12 ans

