



KIÚČE

Najčastejšie sa scelujú dve až tri odrody.
Môže vzniknúť spracovaním rôznych odrôd
hrozna spolu, či spojením rmutov, muštov odrôd
alebo aj scelením už hotových vín. Cieľom
namiešania je dosiahnutie novej štruktúry, harmónie
a zvýšenie kvality samotného vína. Každá odroda
je charakteristická konkrétnym prebytkom alebo
nedostatkom kyselín, cukrov, extraktu či aromaticity.
Takto sa dajú vyvážiť senzorické vlastnosti
výsledného vína. Odporúčaná teplota
na podávanie je 16–18 °C.


WAJDA
WINERY



KLÚČE



ODRODA / VARIETY	OBJEM V LITROCH / VOLUME IN LITERS	EAN / EAN	EAN KARTÓNU / EAN CARTON
Biele víno – suché	0,75	8588007332192	8588007332253
Červené víno – suché	0,75	8588007332208	8588007332260
Ružové víno – suché	0,75	8588007332215	8588007332277

KS V KRT / PCS IN CAR	KRT PAL / CAR PAL	KRT VRSTVA / CAR LAYER	KS PAL / PCS PAL
6	100	25	600



rozmer v cm / size in cm

VÁHA FLAŠA / WEIGHT BOTTLE	VÁHA KARTÓN / WEIGHT CARTON	VÁHA PALETA / WEIGHT PALET
1,17 Kg	7,19 kg	745 kg




WAJDA
 WINERY

www.wajda.sk