

SVATOVĚCLAVSKÉ

Najčastejšie sa sceľujú 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 aromatickej
vlastností. Takto sa dajú vyvážiť senzorycké vlastnosti
výsledného vína. Odporúčaná teplota
na podávanie je 9–11 °C

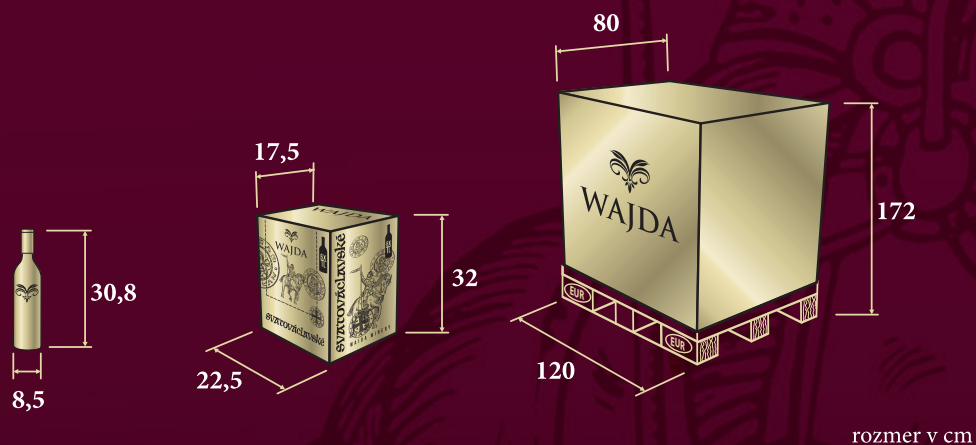

WAJDA
WINERY



SVATOVÁCLAVSKÉ

ODRODA	OBJEM V LITROCH	EAN	EAN KARTÓNU
Svatováclavské biele	1,0	8588007687605	8588007687612
Svatováclavské červené	1,0	8588007687728	8588007687735

KUSOV V KARTÓNE	KAR. NA PALETE	KARTÓNOV NA VRSTVE	KUSOV NA PALETE
6	95	19	570



VÁHA FLAŠA	VÁHA KARTÓN	VÁHA PALETA
1,5 kg	9,2 kg	900 kg

WAJDA
WINERY

www.wajda.sk

svatováclavské

