



VINAŘSTVÍ ILIAS

LOKALITA: Česká republika, Morava, Mikulovsko

ROZLOHA VINIC: 6 ha

ROČNÍ PRODUKCE: 30 až 40.000 lahví

PODLOŽÍ: Vápenaté jíly

ODRŮDY: Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Veltlínské zelené, Pinot Gris, Tramín červený, Modrý Portugal, Pinot Noir, Merlot

TOP VÍNO: Ryzlink vlašský „Family Reserve“, Pinot Noir p.s.

TECHNOLOG: Georgios Ilias

KONTAKT: Přehradní 92, 692 01 Pavlov

WEB: www.ilias.cz

Vinařství Ilias je malé rodinné vinařství (6 ha), které sídlí v Pavlově a vlastní vinice na jihovýchodních svazích Pálavských vrchů. Bylo založeno v roce 2003 jako výsledek touhy Georgiose Iliase (viz foto) vyzkoušet vyrobit vlastní víno. Od roku 2011 produkují svá vína v bio kvalitě, tedy bez použití chemických prostředků.

Většina produkce je postavena na bílých odrůdách, která kvasí a zrají v nerezových tancích. Modré odrůdy zrají v dřevěných sudech (některá i v sudech barrique). Vína leží po delší dobu na jemných kvasničních kalech, čímž dosahují větší plnosti a jemnosti, ale také delšího potenciálu zrání.

K filozofii vinařství patří i fakt, že na etikety svých vín netiskne jejich popisy a charakteristiky, a nechává tak vše na představitosti a vnímavosti milovníků jejich vín.



Bílá vína

Ryzlink vlašský "Family Reserve"

Odrůda: Ryzlink vlašský

Vinice: Trať Slunný vrch; vápenaté jíly

Vinifikace: Organické pěstování, teplotně řízená fermentace probíhá v nerezových tancích, kde následně víno cca 12 měsíců zraje. Před lahvováním je víno čiřeno a filtrováno.

Ryzlink vlašský, kabinet

Odrůda: Ryzlink vlašský

Vinice: Trať Slunný vrch; vápenaté jíly

Vinifikace: Organické pěstování, teplotně řízená fermentace probíhá v nerezových tancích, kde následně víno cca 8 měsíců zraje. Před lahvováním je víno čiřeno a filtrováno.

Pinot Blanc barrique, p.s.

Odrůda: Rulandské bílé

Vinice: Trať Slunný vrch; vápenaté jíly

Vinifikace: Organické pěstování, teplotně řízená fermentace probíhá v nerezových tancích, následně víno zraje cca 12 měsíců ve francouzských barikových sudech. Před lahvováním je víno čiřeno a filtrováno.

Chardonnay, p.s.

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Trať Slunný vrch; vápenaté jíly

Vinifikace: Organické pěstování, teplotně řízená fermentace probíhá v nerezových tancích, kde následně víno cca 10 měsíců zraje. Před lahvováním je víno čiřeno a filtrováno.

Pinot Gris, p. s.

Odrůda: Rulandské šedé

Vinice: Trať Slunný vrch; vápenaté jíly

Vinifikace: Organické pěstování, teplotně řízená fermentace probíhá v nerezových tancích, kde následně víno cca 10 měsíců zraje. Před lahvováním je víno čiřeno a filtrováno.

Červená vína

Pinot Noir, p.s.

Odrůda: Rulandské modré

Vinice: Trať U třech panen; vápenaté jíly

Vinifikace: Organické pěstování, fermentace probíhá i zrání probíhají ve francouzských barikových sudech (cca 12 až 18 měsíců). Před lahvováním je víno čiřeno a filtrováno.

