



VAVASOUR

**alifea**<sup>®</sup>  
WINE



## VAVASOUR

**LOKALITA:** Nový Zéland, Marlborough

**ROZLOHA VINIC:** 85 ha

**PODLOŽÍ:** Hlinito-jílovité s většími kameny, místy pískovcové

**ODRŮDY:** Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Chardonnay, Riesling, Pinot Noir

**TOP VÍNO:** Sauvignon Blanc, Pinot Noir

**TECHNOLOG:** Stu Marfell

**KONTAKT:** 1549 Redwood Pass Road, Awatere Valley RD4, Blenheim, 7274

**WEB:** [www.vavasour.com](http://www.vavasour.com)

Původ rodiny Vavasour sahá až do dob Normanské invaze v Anglii, tedy do 11. století, kdy byl údajně prapředek dnešních majitelů degustátorem Viléma I. Dobyvatele.

Rodina Vavasour ale přesídlila na Nový Zéland o dost později, přesně v roce 1890. Až téměř sto let poté, v roce 1985, shledal Peter Vavasour Awatere Valley regionem, který bude produkovat výborná vína a stal se jedním z prvních, který zde vysázel vinnou révu. Jeho první vína nesou na etiketách ročník 1989.

A co o pěstování vína říká? „Není to jen vítr od západu nebo horní část vinicemi osázených kopců. Není to hluboká, skalami protkaná krajina a půda, která se formovala miliony let. Není to ani suché klima, sluncem prozářené dny a chladné noci. Je to kombinace všeho, co vytváří tento jedinečný charakter, chuťové spektrum a texturu našich vín...“



**alifea**<sup>®</sup>  
WINE

ALIFEA s.r.o., Zborovská 739/32, Praha 5, IČ 27229734  
+420 734 777 333, [www.alifea.cz](http://www.alifea.cz), [alifea@alifea.cz](mailto:alifea@alifea.cz)

## Červená vína

### Pinot Noir

**Odrůda:** Pinot Noir

**Vinice:** Jílovito-vápenaté s kamením a valouny na povrchu

**Vinifikace:** Výběr klonů s vysokou kvalitou a nízkou výnosností, tedy klony 114, 115, 667 a 777. Jemné pomletí hroznů, teplotně řízená fermentace při nižších teplotách v nerezových tancích s pravidelným potápěním matolinového klobouku. Následuje 11 měsíců zrání ve francouzských barikových sudech (30 % nových).

## Bílá vína

### Sauvignon Blanc

**Odrůda:** Sauvignon Blanc

**Vinice:** Jílovito-vápenaté s kamením a valouny na povrchu

**Vinifikace:** Sběr v noci kvůli nižším teplotám, šetrné lisování hroznů v pneumatickém lisu, teplotně řízená fermentace při nižších teplotách i zrání probíhají v nerezových tancích.

