

**Stávající názvy vín – formální část****I. JEDINÝ DOKLAD****1. NÁZEV A TYP****a. Názvy, které mají být zapsány**

Morava (cs)

**b. Druh zeměpisného označení:**

CHOP - chráněné označení původu

**2. DRUHY VÝROBKŮ Z RÉVY VINNÉ**

- |   |
|---|
| 1. Víno                                   |
| 3. Likérové víno                          |
| 4. Šumivé víno                            |
| 5. Jakostní šumivé víno                   |
| 6. Jakostní aromatické šumivé víno        |
| 8. Perlivé víno                           |
| 9. Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým |
| 11. Částečně zkvašený hroznový mošt       |
| 15. Víno ze sušených hroznů               |
| 16. Víno z přezrálých hroznů              |

**3. POPIS VÍNA (VÍN)****bílé jakostní víno***Stručný textový popis*

Jakostní víno je vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti. Hrozny pro výrobu jakostního vína musí dosáhnout cukernatost nejméně 15°NM. Bílé jakostní víno se vyznačuje výrazným květinově-ovocným aromatickým charakterem. Ve vůni a chuti jsou výrazné tóny zeleného jablka, hrušky, kdoule, rozkvetlých lučních květin, jasmínu a jemné tóny citrusových plodů. Chuť vína je jemná, plná, s pikantní kyselinkou. Barva vína je žlutozelená až zelenožlutá. V jakostních bílých vínech se projevuje také jemný náznak minerálních tónů.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	18
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

### **růžové jakostní víno**

<i>Stručný textový popis</i>	
<p>Jakostní víno je vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti. Hrozny pro výrobu jakostního vína musí dosáhnout cukernatost nejméně 15°NM. Růžové jakostní víno se ve vůni a chuti vyznačuje tóny třešní a lesních plodů, zejména lesních jahod a malin. V chuti je většinou výraznější, pikantní kyselina, které zvýrazňuje chuťovou strukturu vína. Barva vína je světle růžová, lososová až světle meruňková.</p>	

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	20
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

**červené jakostní víno***Stručný textový popis*

Jakostní víno je vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti. Hrozny pro výrobu jakostního vína musí dosáhnout cukernatosti nejméně 15°NM. Červená vína se ve vůni a chuti vyznačují vyzrálými ovocnými tóny třešní, višní, sušených švestek, lesních plodů, černého a červeného rybízu. Kyselina je jemná. Struktura tříslovin je jemná. Barva červených jakostních vín je světle rubínová až rubínová.

*Všeobecné analytické vlastnosti*

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 4,5

Minimální celková kyselost:

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

**bílé jakostní víno s přívlastkem Kabinetní víno***Stručný textový popis*

Pro jakostní víno s přívlastkem kabinetní víno, platí pravidla jako pro jakostní víno s tím, že toto víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 19 stupňů normalizovaného moštoměru. Rovnocenným výrazem je "Vino s přívlastkem kabinetní víno Bílé kabinetní víno se vyznačuje ovocně-květinovými tóny ve vůni a chuti bílých vín. Ve vůni a chuti jsou jemné citrusové tóny, jemné muškátové tóny, zelené jablko, broskve, meruňka a rozkvetlé luční květiny. Chuť vína je svěží, s výraznější kyselinou. Barva vína je zelenožlutá.

*Všeobecné analytické vlastnosti*

<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	18
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

### **růžové jakostní víno s přívlastkem Kabinetní víno**

<i>Stručný textový popis</i>
<p>Pro jakostní víno s přívlastkem kabinetní víno, platí pravidla jako pro jakostní víno s tím, že toto víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 19 stupňů normalizovaného moštoměru. Rovnocenným výrazem je "Víno s přívlastkem kabinetní víno". Růžové kabinetní víno je charakteristické ovocnými tóny ve vůni a chuti. Ve vůni a chuti jsou tóny lesních jahod, ostružin, malin, červeného rybízu a třešní. Chuť vína je svěží s výraznější kyselinkou. Barva vína je nejčastěji světle růžová, lososová, světle meruňková. Chuť vína je jemně minerální.</p>

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	20
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

**červené jakostní víno s přívlastkem Kabinetní víno***Stručný textový popis*

Pro jakostní víno s přívlastkem kabinetní víno, platí pravidla jako pro jakostní víno s tím, že toto víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 19 stupňů normalizovaného moštoměru. Rovnocenným výrazem je "Víno s přívlastkem kabinetní víno". Červená kabinetní vína se ve vůni a chuti vyznačují nejčastěji tóny červeného ovoce a modrého ovoce. Ve vůni a chuti červených vín jsou tóny třešní, višní, sušených švestek, lesních jahod a červeného rybízu. Chuť vína je výrazněji ovocná, s jemnější tříslovinou. Barva je rubínová až tmavočervená.

*Všeobecné analytické vlastnosti*

<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	20
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

**bílé jakostní víno s přívlastkem Pozdní sběr***Stručný textový popis*

Pro jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr, platí pravidla jako pro jakostní víno s tím, že toto víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 21 stupňů normalizovaného moštoměru. Rovnocenným výrazem je "Víno s přívlastkem pozdní sběr". Bílá vína se vyznačují bohatou strukturou aromatických látek, které představují tóny zeleného jablka, hrušky, kdoule, meruňky, broskve, černého rybízu, citrusů, grapefruitu, ananasu, lučních květin, růží a jasmínu. Chuť vína je plná, harmonická, s pikantní kyselinkou. Vlivem podloží se je možné ve víně setkat s výrazným aroma a minerálními tóny. Barva vína je zelenožlutá, žlutozelená až jemně nazlátlá.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	30
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

### **růžové jakostní víno s přívlastkem Pozdní sběr**

<i>Stručný textový popis</i>	
<p>Pro jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr, platí pravidla jako pro jakostní víno s tím, že toto víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 21 stupňů normalizovaného moštoměru. Rovnocenným výrazem je "Víno s přívlastkem pozdní sběr". Růžová vína v pozdním sběru jsou charakteristická bohatou aromatickou strukturou. V chuti a vůni růžových vín se je možné setkat s tóny jahod, malin, ostružin, červeného rybízu, višně, třešně a rozkvetlých lučních květin. Chuť vína je plná, harmonická, se svěží kyselinkou, jemnou mineralitou. Barva vína je světle růžová, lososová, meruňková.</p>	

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	30
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v</i>	

<i>miligramech na litr):</i>	
------------------------------	--

**červené jakostní víno s přívlastkem Pozdní sběr***Stručný textový popis*

Pro jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr, platí pravidla jako pro jakostní víno s tím, že toto víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 21 stupňů normalizovaného moštoměru. Rovnocenným výrazem je "Vino s přívlastkem pozdní sběr". Červená vína v kategorii pozdního sběru jsou typickým produktem této vinařské podoblasti. Aromatická struktura červených vín je velmi bohatá, s tóny lesních jahod, ostružin, malin, červeného a černého rybízu, třešní, višně, sušených švestek, rozkvetlých lučních květin, s jemnými čokoládovými tóny. Vína jsou světle rubínová, rubínová až tmavočervená. Chuť vína je plná, s harmonickou strukturou tříslovin.

*Všeobecné analytické vlastnosti*

<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	35
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

**bílé jakostní víno s přívlastkem Výběr z hroznů***Stručný textový popis*

Pro jakostní víno s přívlastkem výběr z hroznů, platí pravidla jako pro jakostní víno s tím, že toto víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 24 stupňů normalizovaného moštoměru. Rovnocenným výrazem je "Vino s přívlastkem výběr z hroznů". Bílá vína ve výběru z hroznů se vyznačují bohatou strukturou aromatických látek, které se projevují ve vůni a chuti. Ve vůni a chuti je možné najít tóny meruněk, broskví, grapefruitu, citrusových plodů, ananasu, banánu, lychii u aromatických odrůd, růže, lučních květů a jasmínu.

Chuť vína je mohutná, plná, s pikantní kyselinkou a medovými tóny. Ve víně je možné pozorovat minerální tóny. Barva vína je žlutozelená, zlatavá.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	30
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

### **růžové jakostní víno s přívlastkem Výběr z hroznů**

<i>Stručný textový popis</i>
Pro jakostní víno s přívlastkem výběr z hroznů, platí pravidla jako pro jakostní víno s tím, že toto víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 24 stupňů normalizovaného moštoměru. Rovnocenným výrazem je "Vino s přívlastkem výběr z hroznů". Růžová vína ve výběru z hroznů jsou význačná aromatickými tóny lesních jahod, lesních ostružin, vyzrálých višní, rozkvetlých lučních květů. Chuť vína je plná, harmonická, s jemnou kyselinkou a mineralitou.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	



<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliэкvivalentech na litr):</i>	30
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

### červené jakostní víno s přívlastkem Výběr z hroznů

<i>Stručný textový popis</i>	
<p>Pro jakostní víno s přívlastkem výběr z hroznů, platí pravidla jako pro jakostní víno s tím, že toto víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 24 stupňů normalizovaného moštoměru. Rovnocenným výrazem je "Vino s přívlastkem výběr z hroznů". Červená vína mají výraznou aromatickou strukturu ve vůni a chuti. Ve vůni a chuti červených vín se nejčastěji objevují tóny vyzrálého červeného a modrého ovoce, zejména višně a sušených švestek. Významné zastoupení mají také lesní plody, zejména jahody, maliny, ostružiny, červený a černý rybíz s jemným čokoládovým podtónem. Chuť vín je plná, mohutná, s harmonickou strukturou tříslovin. Ve vínech se je možné setkat s minerálními tóny.</p>	

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliэкvivalentech na litr):</i>	35
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

### bílé jakostní víno s přívlastkem Výběr z bobulí

<i>Stručný textový popis</i>	
<p>Pro jakostní víno s přívlastkem výběr z bobulí, platí pravidla jako pro jakostní víno s tím, že toto víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů</p>	

cukernatosti nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru. Rovnocenným výrazem je "Vino s přívlastkem výběr z bobulí". Bílé víno ve výběru z bobulí se ve vůni a chuti vyznačuje vyžralými ovocnými tóny sušených meruněk, broskví, zralých hrušek, grapefruitu, vyžralých citrusových plodů, ananasu, banánu, lychii s podtóny rozkvetlých lučních květin a medovými tóny. Chuť vína je plná, mohutná, s pikantní kyselinkou a medovými tóny.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	30
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

### **růžové jakostní víno s přívlastkem Výběr z bobulí**

<i>Stručný textový popis</i>	
<p>Pro jakostní víno s přívlastkem výběr z bobulí, platí pravidla jako pro jakostní víno s tím, že toto víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru. Rovnocenným výrazem je "Vino s přívlastkem výběr z bobulí". Růžové víno ve výběru z bobulí je typické vyžralými ovocnými tóny ve vůni a chuti. Dominantní jsou ovocně-medové tóny lesních jahod, malin, červeného rybízu, vyžralých třešní a višní. Chuť vína je mohutná, plná, se svěží kyselinkou. Chuť je harmonizovaná také díky obsahu zbytkového cukru.</p>	

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah</i>	4,5

<i>alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	30
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

### červené jakostní víno s přívlastkem Výběr z bobulí

<i>Stručný textový popis</i>	
<p>Pro jakostní víno s přívlastkem výběr z bobulí, platí pravidla jako pro jakostní víno s tím, že toto víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru. Rovnocenným výrazem je "Vino s přívlastkem výběr z bobulí". Červená vína ve výběru z bobulí jsou typická výrazným ovocným aroma s medovými tóny. Ve vůni a chuti jsou plné tóny lesních plodů, červeného a modrého ovoce. V chuti jsou dominantní vyztřelé višně, sušené švestky, lesní jahody, ostružiny, borůvky, černý rybíz s jemným čokoládovým podtónem. Chuť vína je plná, mohutná, s jemnými a harmonickými tříslovinami.</p>	

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	35
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

### bílé jakostní víno s přívlastkem Výběr z cibéb

*Stručný textový popis*

Pro jakostní víno s přívlastkem výběr z cibéb, platí pravidla jako pro jakostní víno s tím, že toto víno je dovoleno vyrábět pouze z vybraných bobulí napadených ušlechtilou plísní šedou nebo z přežralých bobulí, které dosáhly cukernatosti nejméně 32 stupňů normalizovaného moštoměru. Rovnocenným výrazem je "Víno s přívlastkem výběr z cibéb". Bílé víno ve výběru z cibéb se ve vůni a chuti vyznačuje vyzrálými ovocnými tóny, tropických ovocných plodů, sušených meruněk, sušených hrušek, grapefruitu, ananasu, lychii, banánu a medovými tóny. Chuť vína je plná, mohutná, s pikantní kyselinkou a medovými tóny.

*Všeobecné analytické vlastnosti*

<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	30
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

**růžové jakostní víno s přívlastkem Výběr z cibéb***Stručný textový popis*

Pro jakostní víno s přívlastkem výběr z cibéb, platí pravidla jako pro jakostní víno s tím, že toto víno je dovoleno vyrábět pouze z vybraných bobulí napadených ušlechtilou plísní šedou nebo z přežralých bobulí, které dosáhly cukernatosti nejméně 32 stupňů normalizovaného moštoměru. Rovnocenným výrazem je "Víno s přívlastkem výběr z cibéb". Růžové víno ve výběru z bobulí je typické vyzrálými ovocnými tóny ve vůni a chuti. Dominantní jsou ovocně-medové tóny lesních jahod, malin, červeného rybízu, vyzrálých třešní a višní. Chuť vína je mohutná, plná, se svěží kyselinkou. Chuť je harmonizovaná také díky obsahu zbytkového cukru.

*Všeobecné analytické vlastnosti*

<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	30
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

### červené jakostní víno s přívlastkem Výběr z cibéb

<i>Stručný textový popis</i>
<p>Pro jakostní víno s přívlastkem výběr z cibéb, platí pravidla jako pro jakostní víno s tím, že toto víno je dovoleno vyrábět pouze z vybraných bobulí napadených ušlechtilou plísní šedou nebo z přezrálých bobulí, které dosáhly cukernatosti nejméně 32 stupňů normalizovaného moštoměru. Rovnocenným výrazem je "Vino s přívlastkem výběr z cibéb". Červená vína ve výběru z bobulí jsou typická výrazným ovocným aroma s medovými tóny. Ve vůni a chuti jsou plné tóny lesních plodů, zejména jahod, malin a borůvek, červeného a modrého ovoce. Velmi výrazné jsou tóny vyzrálých višní a sušených švestek s čokoládovým podtónem. Chuť vína je plná, mohutná, s jemnými a harmonickými tříslovinami.</p>

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	35
<i>Maximální celkový obsah</i>	

<i>oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	
--	--

**bílé jakostní víno s přívlastkem Ledové víno***Stručný textový popis*

Toto víno je dovoleno vyrábět pouze z vinných hroznů, které byly sklizeny při teplotách minus 7°C a nižších a v průběhu sklizně a zpracování zůstaly zmrazené a získaný mošt vykazoval cukernatost nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru. Pro aromatický charakter a strukturu kyselin je významné podzimní počasí se střídáním teplých dnů a chladných nocí. Ve vůni a chuti vína se projevují výrazné ovocné tóny tropického ovoce, vyzrálých citrusů, ananasu, banánu, broskví, meruněk, s výraznými medovými tóny. Ledová vína jsou typická vysokým obsahem zbytkového cukru. Chuť vína je plná, mohutná. Barva je zlatožlutá.

*Všeobecné analytické vlastnosti*

<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
---	--

<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
--	-----

<i>Minimální celková kyselost:</i>	
------------------------------------	--

<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	30
--	----

<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	
--	--

**červené jakostní víno s přívlastkem Ledové víno***Stručný textový popis*

Toto víno je dovoleno vyrábět pouze z vinných hroznů, které byly sklizeny při teplotách minus 7°C a nižších a v průběhu sklizně a zpracování zůstaly zmrazené a získaný mošt vykazoval cukernatost nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru. Červená ledová vína se vyznačují velmi bohatou strukturou aromatických látek, které se projevují ve vůni a chuti vína. Ve vůni a chuti je možné dobře identifikovat tóny velmi vyzrálých lesních jahod, malin, ostružin,

vyzrálých višňí, s charakteristickými medovými tóny, které zvýrazňují vůni a chuť vína. Chuť vína je plná, harmonická, s optimální vyrovnaností zbytkového cukru a kyselin. Barva vína je světle cihlová, jemně růžová, lososová, nebo meruňková.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	35
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

### **bílé jakostní víno s přívlastkem Slámové víno**

<i>Stručný textový popis</i>	
<p>Toto víno je dovoleno vyrábět pouze z vinných hroznů, které byly před zpracováním skladovány na slámě či rákosu nebo byly zavěšeny ve větraném prostoru po dobu nejméně 3 měsíců, a získaný mošt vykazoval cukernatost nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru. Vykazuje-li však mošt již po 2 měsících cukernatost nejméně 32 stupňů normalizovaného moštoměru, může se provést lisování. V chuti a vůni se projevují ovocné tóny nazrálých jablek, meruňek, vinohradnické broskve, citrusových plodů, zejména grapefruitu, ananasu, banánu, lychii a rozkvetlých lučních květin. Barva vína je zlatožlutá, nebo zlatožlutá s nahnědlými odstíny. Výrazný zbytkový cukr se odráží na harmonii a chuťové plnosti vína.</p>	

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5

<i>objemových):</i>	
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	30
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

### červené jakostní víno s přívlastkem Slámové víno

<i>Stručný textový popis</i>
<p>Toto víno je dovoleno vyrábět pouze z vinných hroznů, které byly před zpracováním skladovány na slámě či rákosu nebo byly zavěšeny ve větraném prostoru po dobu nejméně 3 měsíců, a získaný mošt vykazoval cukernatost nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru. Vykazuje-li však mošt již po 2 měsících cukernatost nejméně 32 stupňů normalizovaného moštoměru, může se provést lisování. Slámové červené víno je typické tóny vyzrálého lesního ovoce ve vůni a chuti. V chuti a vůni jsou dominantní především tóny lesních jahod, malin a ostružin. Barva vína je cihlová a rubínová. V chuti je výrazný obsah zbytkového cukru.</p>

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	35
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

### bílé likérové víno



*Stručný textový popis*

Likérové víno je výrobek, který vykazuje skutečný obsah alkoholu v rozmezí 15-22 % objemových a celkový obsah alkoholu nejméně 17% objemových. Výrobek musí být získán z částečně zkvašeného hroznového moštu a nebo z vína za přídavku destilátu z vína nebo z produktů révy vinné a zahuštěného hroznového moštu. Bílé likérové víno se vyznačuje výraznými ovocně-květinovými aromatickými tóny ve vůni a chuti vína. Z ovocných tónů jsou výrazné tóny jablka, citrusových plodů, grapefruitu, broskve, muškátu, hrozinek a medové tóny. Chuť vína je plná, harmonická, svěží, s příjemnou kyselinou. Barva vína je žlutá až zlatavá.

*Všeobecné analytické vlastnosti*

<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	15
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

**růžové likérové víno***Stručný textový popis*

Likérové víno je výrobek, který vykazuje skutečný obsah alkoholu v rozmezí 15-22 % objemových a celkový obsah alkoholu nejméně 17% objemových. Výrobek musí být získán z částečně zkvašeného hroznového moštu a nebo z vína za přídavku destilátu z vína nebo z produktů révy vinné a zahuštěného hroznového moštu. Růžové likérové víno, je typické tóny vyzrálého červeného ovoce, zejména třešní a višní, a lesních plodů. Chuť vína je harmonická, jemná, se svěží kyselinou. Barva vína je nejčastěji tmavorůžová.

*Všeobecné analytické vlastnosti*

<i>Maximální celkový obsah</i>	
--------------------------------	--

<i>alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	15
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

### červené likérové víno

<i>Stručný textový popis</i>	
<p>Likérové víno je výrobek, který vykazuje skutečný obsah alkoholu v rozmezí 15-22 % objemových a celkový obsah alkoholu nejméně 17% objemových. Výrobek musí být získán z částečně zkvašeného hroznového moštu a nebo z vína za přídavku destilátu z vína nebo z produktů révy vinné a zahuštěného hroznového moštu. Červené likérové víno je typické tóny zralých višní, sušených švestek, lesních jahod, malin, ostružin, červeného rybízu, s jemnými tóny hořké čokolády. Chuť je plná, harmonická s jemnou tříslovinou. Barva vína je intenzivní, rubínová. Vína mají vyšší obsah zbytkového cukru.</p>	

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	15
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

**bílé šumivé víno***Stručný textový popis*

Šumivé víno se získává druhotným kvašením vína. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 3 bary při 20°C. U tohoto druhu vína je možné použití tradičních názvů "Panenské víno" a "Panenská sklizeň". Bílá šumivá vína se vyznačují ovocným aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, meruňky, broskve, citrusových plodů, ananasu a banánu. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka šumivého vína výrazná a svěží. Chuť bílých šumivých vín je jemná, plná a harmonická. Barva vína je žlutozelená, žlutá až nazlátlá.

*Všeobecné analytické vlastnosti*

<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

**růžové šumivé víno***Stručný textový popis*

Šumivé víno se získává druhotným kvašením vína. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 3 bary při 20°C. U tohoto druhu vína je možné použití tradičních názvů "Panenské víno", "Panenská sklizeň" a "Klaret". Růžová šumivá vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce, zejména třešně a višně, lesního bobulového ovoce. Kyselina v růžových vínech je svěží, výraznější. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná

*Všeobecné analytické vlastnosti*

<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

### červené šumivé víno

<i>Stručný textový popis</i>
<p>Šumivé víno se získává druhotným kvašením vína. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 3 bary při 20°C. U tohoto druhu vína je možné použití tradičních názvů "Panenské víno" a "Panenská sklizeň". Červená šumivá vína se vyznačují především aromatickým charakterem červeného ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny vyzrálých třešní a višní, červeného a černého rybízu. V chuti a vůni vín jsou významné také tóny lesních jahod, malin a ostružin. Chuť vína a struktura tříslovin je jemná.</p>

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

**bílé jakostní šumivé víno***Stručný textový popis*

Jakostní šumivé víno je možné označovat také termínem „sekt“. K výrobě šumivého vína se využívají hrozny odpovídající kvalitě jakostního vína nebo jakostní víno. Pro jakostní šumivé víno lze za určitých podmínek použít tradiční výrazy "Pěstitelský sekt" a "Jakostní šumivé víno stanovené oblasti". Pro tento druh vína je rovněž možné použití tradičních názvů "Panenské víno" a "Panenská sklizeň". Bílá jakostní šumivá vína se vyznačují ovocným aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, meruňky, broskve, citrusových plodů, ananasu a banánu. Kyselinka šumivého vína je výrazná a svěží. Chuť bílých šumivých vín je jemná, plná a harmonická. Barva vína je žlutozelená, žlutá až nazlátlá.

*Všeobecné analytické vlastnosti*

<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

**růžové jakostní šumivé víno***Stručný textový popis*

Jakostní šumivé víno je možné označovat také termínem „sekt“. K výrobě šumivého vína se využívají hrozny odpovídající kvalitě jakostního vína nebo jakostní víno. Pro jakostní šumivé víno lze za určitých podmínek použít tradiční výrazy "Pěstitelský sekt" a "Jakostní šumivé víno stanovené oblasti". Pro tento druh vína je rovněž možné použití tradičních názvů "Panenské víno", "Panenská sklizeň" a "Klaret". Růžová jakostní šumivá vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce, zejména třešňí a višňí, lesního bobulového ovoce. Kyselina v růžových vínech je svěží, výraznější. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

### červené jakostní šumivé víno

<i>Stručný textový popis</i>	
<p>Jakostní šumivé víno je možné označovat také termínem „sekt“. K výrobě šumivého vína se využívají hrozny odpovídající kvalitě jakostního vína nebo jakostní víno. Pro jakostní šumivé víno lze za určitých podmínek použít tradiční výrazy "Pěstitelský sekt" a "Jakostní šumivé víno stanovené oblasti". Pro tento druh vína je rovněž možné použití tradičních názvů "Panenské víno" a "Panenská sklizeň". Červená jakostní šumivá vína se vyznačují především aromatickým charakterem červeného ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny vyzrálých třešní a višní, červeného a černého rybízu. V chuti a vůni vín jsou významné také tóny lesních jahod, malin a ostružin. Chuť vína a struktura tříslovin je jemná.</p>	

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	

<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	
--	--

### bílé jakostní aromatické šumivé víno

<i>Stručný textový popis</i>
------------------------------

Při výrobě tohoto vína bylo využito pouze prvotní kvašení kupáže vín z registrovaných odrůd. U tohoto druhu vína je možné použití tradičních názvů "Panenské víno" a "Panenská sklizeň". Bílá jakostní aromatická šumivá vína se vyznačují výrazným ovocně-květinovým aroma. Bílá jakostní aromatická šumivá vína se vyznačují výrazným ovocně-květinovým aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, meruňky, broskve, citrusových plodů, ananasu, banánu, muškátu a rozkvetlých lučních květin. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka šumivého vína výrazná a svěží. Chuť bílých šumivých vín je jemná, plná a harmonická. Barva vína je žlutozelená, žlutá až nazlátlá.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
--	--

<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
---	--

<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
--	--

<i>Minimální celková kyselost:</i>	
------------------------------------	--

<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
--	--

<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	
--	--

### růžové jakostní aromatické šumivé víno

<i>Stručný textový popis</i>
------------------------------

Při výrobě tohoto vína bylo využito pouze prvotní kvašení kupáže vín z registrovaných odrůd. U tohoto druhu vína je možné použití tradičních názvů "Panenské víno", "Panenská sklizeň" a "Klaret". Růžová jakostní aromatická šumivá vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce, zejména třešňí a višňí, lesního bobulového ovoce.

Kyselina v růžových vínech je svěží, výraznější. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

### červené jakostní aromatické šumivé víno

<i>Stručný textový popis</i>
Při výrobě tohoto vína bylo využito pouze prvotní kvašení kupáže vín z registrovaných odrůd. U tohoto druhu vína je možné použití tradičních názvů "Panenské víno" a "Panenská sklizeň". Červená jakostní aromatická šumivá vína se vyznačují především aromatickým charakterem červeného ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny vyžralých třešní, višní, lesních jahod a borůvek. Chuť vína a struktura tříslovin je jemná.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah</i>	



<i>těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

**bílé perlivé víno**

<i>Stručný textový popis</i>
<p>Perlivé víno je výrobek z vína, jakostního vína nebo z produktů vhodných k získávání vína nebo jakostního vína, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Perlivé víno je možné označit názvem „jakostní perlivé víno“ pokud bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti. Je možné použití tradičních názvů "Panenské víno" a "Panenská sklizeň". Bílá perlivá vína se vyznačují jednoduchým ovocným aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, hrušky, broskve, citrusů a muškátu. Kyselina perlivého vína je výrazná a svěží. Chuť bílých perlivých vín je jemná, osvěžující. Barva vína je žlutozelená, žlutá až nazlátlá.</p>

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	7
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

**růžové perlivé víno**

<i>Stručný textový popis</i>
<p>Perlivé víno je výrobek z vína, jakostního vína nebo z produktů vhodných k získávání vína nebo jakostního vína, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Perlivé</p>

víno je možné označit názvem „jakostní perlivé víno“ pokud bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti. Je možné použití tradičních názvů "Klaret", "Panenské víno" a "Panenská sklizeň". Růžová perlivá vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce, zejména třešňí a višňí. Kyselina v růžových vínech je svěží, výraznější. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	7
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

### červené perlivé víno

<i>Stručný textový popis</i>
Perlivé víno je výrobek z vína, jakostního vína nebo z produktů vhodných k získávání vína nebo jakostního vína, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Perlivé víno je možné označit názvem „jakostní perlivé víno“ pokud bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti. Je možné použití tradičních názvů "Panenské víno" a "Panenská sklizeň". Červená perlivá vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny třešňí a višňí. Chuť vína a struktura tříslovin je jemná.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	

<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	7
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

### bílé perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

<i>Stručný textový popis</i>
<p>Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým je vyrobené z vína, jakostního vína stanovené oblasti nebo z produktů vhodných k získávání stolního nebo jakostního vína stanovené oblasti, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 2,5 barech při 20°C. U tohoto druhu vína lze použít tradiční názvy "Panenské víno" a "Panenská sklizeň". Bílá perlivá vína se vyznačují jednoduchým ovocným aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, hrušky, broskve, citrusů a muškátu. Chuť bílých perlivých vín je jemná, osvěžující. Barva vína je žlutozelená, žlutá až nazlátlá.</p>

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	7
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

**růžové perlivé víno dosycené oxidem uhličitým***Stručný textový popis*

Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým je vyrobeno z vína, jakostního vína stanovené oblasti nebo z produktů vhodných k získávání stolního nebo jakostního vína stanovené oblasti, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 2,5 barech při 20°C. U tohoto druhu vína lze použít tradiční názvy "Panenské víno", "Panenská sklizeň" a "Klaret". Růžová perlivá vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce, zejména třešňi a višňi. Kyselina v růžových vínech je svěží, výraznější. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

*Všeobecné analytické vlastnosti*

<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	7
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

**červené perlivé víno dosycené oxidem uhličitým***Stručný textový popis*

Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým je vyrobené z vína, jakostního vína stanovené oblasti nebo z produktů vhodných k získávání stolního nebo jakostního vína stanovené oblasti, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 2,5 barech při 20°C. U tohoto druhu vína je možné použití tradičních názvů "Panenské víno" a "Panenská sklizeň". Červená perlivá vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny třešňi a višňi. Chuť vína a struktura tříslovin je jemná.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	7
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

### **bílý částečně zkvašený hroznový mošt**

<i>Stručný textový popis</i>
<p>Částečně zkvašený hroznový mošt obsahuje nejméně 1 % obj. skutečného obsahu alkoholu a nejvýše 3/5 celkového obsahu alkoholu. V podstatě tato definice znamená, že obsahuje alespoň 40 % nezkvašených cukrů. Obsahuje vysoké množství vitamínů skupiny B. Pro částečně zkvašený hroznový mošt, splňující určité podmínky je možno použít tradiční označení "Burčák". Bílý částečně zkvašený hroznový mošt je charakteristický ovocným aroma nejčastěji muškátu, zeleného jablka, hrušky, muškátu a citrusových plodů. Struktura kyselin je jemná.</p>

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v</i>	

<i>miligramech na litr):</i>	
------------------------------	--

**růžový částečně zkvašený hroznový mošt***Stručný textový popis*

Částečně zkvašený hroznový mošt obsahuje nejméně 1 % obj. skutečného obsahu alkoholu a nejvýše 3/5 celkového obsahu alkoholu. V podstatě tato definice znamená, že obsahuje alespoň 40 % nezakvašených cukrů. Obsahuje vysoké množství vitamínů skupiny B. Pro částečně zkvašený hroznový mošt, splňující určité podmínky je možno použít tradiční označení "Burčák". Růžový částečně zkvašený hroznový mošt je typickým vůni třešňí a višňí. V chuti jsou patrné jemnější třísloviny a výraznější kyseliny.

*Všeobecné analytické vlastnosti*

<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
---	--

<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
--	--

<i>Minimální celková kyselost:</i>	
------------------------------------	--

<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
--	--

<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	
--	--

**červený částečně zkvašený hroznový mošt***Stručný textový popis*

Částečně zkvašený hroznový mošt obsahuje nejméně 1 % obj. skutečného obsahu alkoholu a nejvýše 3/5 celkového obsahu alkoholu. V podstatě tato definice znamená, že obsahuje alespoň 40 % nezakvašených cukrů. Obsahuje vysoké množství vitamínů skupiny B. Pro částečně zkvašený hroznový mošt, splňující určité podmínky je možno použít tradiční označení "Burčák". Červený částečně zkvašený hroznový mošt se vyznačuje aromatickým charakterem třešňí a višňí. Struktura kyselin je výraznější a méně harmonická. Tříslovina je jemná.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

### Víno ze sušených hroznů

<i>Stručný textový popis</i>
Vlastnosti tohoto druhu výrobku jsou identické s výrobkem „Jakostní víno s přívlastkem Slámové víno“, který je již v tomto oddíle popsán.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

### Víno z přezrálých hroznů

<i>Stručný textový popis</i>

Vlastnosti tohoto druhu výrobku jsou identické s výrobky „jakostní víno s přívlastkem Ledové víno" a „jakostní víno s přívlastkem Výběr z cibéb", které jsou již v tomto oddíle popsány.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

#### 4. POSTUPY VINIFIKACE

##### a. Základní enologické postupy

##### bílé jakostní víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
<p>Bílé jakostní víno se nejčastěji vyrábí z odstopkovaných a podrcených nebo pomletých hroznů. Mošty se staticky odkalují. Kvašení jakostních bílých vín probíhá v nerezových nádobách s možností řízení teploty. Zrání bílých vín probíhá také v nerezových nádobách větších objemů. V ročnících s vysokým obsahem kyselin (vyšší než 12 g/l) se využívá chemické podvojně odkyselení. Vína se lahvuji pod korkové nebo plastové uzávěry.</p>	

##### růžové jakostní víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
<p>Růžové jakostní víno se nejčastěji vyrábí technologií krátkodobé</p>	



macerace odstopkovaných, podrcených nebo pomletých hroznů. Délka macerace představuje 8 -12 hodin. Po vylisování mošt kvasí v nerezových nádobách s možností řízení teploty. Zrání vína probíhá také většinou v nerezových nádobách. Zrání vína je krátkodobé. Po 3-5 měsících se lahvuji. Láhve se uzavírají plastovým nebo korkovým uzávěrem.

### červené jakostní víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Červená vín se vyrábí nejčastěji technologií macerace v různých typech vinifikátorů. Hrozny se macerují odstopkované a podrcené nebo pomleté. Macerace ve vinifikátorech je krátkodobá v délce 5-10 dnů. U červených jakostních vín se provádí jablečno-mléčná fermentace. Zrání vín probíhá v nerezových nádobách. Vína se po 3-5 měsících lahvuji. Láhve se nejčastěji uzavírají korkovým uzávěrem.	

### bílé jakostní víno s přívlastkem Kabinetní víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Bílé kabinetní víno se nejčastěji vyrábí z odstopkovaných a podrcených hroznů, nebo také technologií lisování celých hroznů. Odkalení moštů se provádí statickou sedimentací nebo flotací. Víno kvasí v nerezových nádobách při využití aktivních suchých vinných kvasinek a možnosti řízení teploty. Zrání vína probíhá v nerezových nádobách. Láhve se nejčastěji uzavírají korkovým, plastovým nebo také šroubovacím uzávěrem.	

### růžové jakostní víno s přívlastkem Kabinetní víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Růžové kabinetní víno je vyráběné nejčastěji technologií krátkodobé macerace odstopkovaných podrcených hroznů nebo okamžitým listováním odstopkovaných a mírně podrcených hroznů. Délka macerace představuje 4-12 hodin. Řízené kvašení probíhá nejčastěji v nerezových nádobách. Obsah kyselin ve víně je přírodní, bez použití jablečno-mléčné fermentace. K harmonizaci je možné ve víně ponechat zbytkový cukr. Zrání vín je krátkodobé. Láhve se uzavírají korkovým, plastovým nebo šroubovacím uzávěrem.	

**červené jakostní víno s přívlastkem Kabinetní víno**

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Červená kabinetní vína se vyrábí technologií macerace odstopkovaných pomletých nebo podrcených hroznů. Macerace probíhá v nerezových nebo dřevěných vinifikátorech s možností regulace teploty. Délka macerace je nejčastěji 5-10 dnů. U červených vín se provádí jablečno-mléčná fermentace. Zrání červených vín probíhá v nerezových nádobách. Láhve se nejčastěji uzavírají korkovým nebo plastovým uzávěrem.	

**bílé jakostní víno s přívlastkem Pozdní sběr**

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Bílá vína v pozdním sběru se vyrábí z odstopkovaných podrcených nebo pomletých hroznů, nebo s využitím technologie lisování celých hroznů. Hrozny se okamžitě lisují nebo podléhají krátkodobé maceraci (12 -48 hodin) při řízené teplotě. Kvašení probíhá nejčastěji v nerezových nádobách nebo také dřevěných sudech. V této podoblasti se využívá také spontánní kvašení nebo kvašení z kvasinkami selektovanými pro terroir v této podoblasti. Kvašení probíhá při řízené teplotě a s využitím aktivních vinných sušených kvasinek. Kvašení může probíhat také v dřevěných sudech. Zrání vín probíhá v nerezových nádobách, velkoobjemových dřevěných sudech – akátových, dubových a také v sudech barrique.	

**růžové jakostní víno s přívlastkem Pozdní sběr**

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Růžová vína se vyrábí technologií lisování podrcených hroznů nebo technologií krátkodobé macerace (4-8 hodin). Technologie řízeného kvašení probíhá v nerezových nádobách. Zrání vín probíhá nejčastěji v nerezových nádobách, pouze minimálně v dřevěných sudech. Jablečno-mléčná fermentace se provádí pouze v minimálním množství případů. Láhve se uzavírají korkovým, plastovým, šroubovacím nebo skleněným uzávěrem.	

**červené jakostní víno s přívlastkem Pozdní sběr**

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
<p>Červená vína se vyrábí technologií středně až dlouhodobé macerace v nerezových nebo dřevěných vinifikátorech, s možností regulace teploty a mícháním, případně sprchováním. Délka macerace představuje 7 dnů až několik měsíců. U červených vín se provádí jablečno-mléčná fermentace. Zrání vín probíhá v nerezových nádobách, nebo dřevěných sudech, zejména dubových sudech větších objemů a sudů barrique. Zrání červených vín představuje nejčastěji 6-18 měsíců. Láhve se uzavírají nejčastěji korkovým uzávěrem.</p>	

### **bílé jakostní víno s přívlastkem Výběr z hroznů**

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
<p>Bílá vína ve výběru z hroznů se nejčastěji vyrábí z odstopkovaných, podrcených hroznů. Hrozny se zpracovávají okamžitým lisováním nebo technologií krátkodobé macerace v řízených podmínkách. Kvašení probíhá v nerezových nádobách, při možnosti regulace teploty nebo v dřevěných sudech. Při kvašení se využívají různé kmeny aktivních suchých vinných kvasinek, kvasinek selektovaných z viničních tratí podoblasti nebo spontánní kvašení. U vín, jejich kvašení probíhá v sudech, se využívá také jablečno-mléčná fermentace. Zrání vín probíhá v nerezových nádobách, velkoobjemových dřevěných sudech – akátových, dubových a také v sudech barrique.</p>	

### **růžové jakostní víno s přívlastkem Výběr z hroznů**

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
<p>Růžová vína se vyrábí technologií lisování podrcených hroznů nebo technologií krátkodobé macerace (6-12 hodin). Technologie řízeného kvašení probíhá v nerezových nádobách. Zrání vín probíhá nejčastěji v nerezových nádobách, pouze minimálně v dřevěných sudech. Jablečno-mléčná fermentace se provádí pouze v minimálním množství případů. Láhve se uzavírají nejčastěji korkovým uzávěrem.</p>	

### **červené jakostní víno s přívlastkem Výběr z hroznů**

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	

Červená vína se vyrábí technologií středně až dlouhodobé macerace v nerezových nebo dřevěných vinifikátorech, s možností regulace teploty a mícháním, případně sprchováním. Délka macerace představuje 14 dnů až několik měsíců. U červených vín se provádí jablečno-mléčná fermentace. Zrání vín probíhá v nerezových nádobách, nebo dřevěných sudech, zejména dubových sudech větších objemů a sudů barrique. Zrání červených vín představuje nejčastěji 12-24 měsíců. Láhve se uzavírají nejčastěji korkovým uzávěrem.

#### **bílé jakostní víno s přívlastkem Výběr z bobulí**

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Bílá vína ve výběru z bobulí se vyrábí z odstopkovaných podrcených nebo pomletých hroznů, nebo s využitím technologie lisování celých hroznů. Hrozny se většinou okamžitě lisují. Kvašení probíhá při řízené teplotě a s využitím aktivních vinných sušených kvasinek. Zrání vín probíhá v nerezových nádobách, velkoobjemových dřevěných sudech – akátových, dubových a také v sudech barrique. Láhve se nejčastěji uzavírají korkovým nebo skleněným uzávěrem.	

#### **růžové jakostní víno s přívlastkem Výběr z bobulí**

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Růžová vína se vyrábí technologií lisování podrcených hroznů nebo technologií krátkodobé macerace (8-16 hodin). Technologie řízeného kvašení probíhá v nerezových nádobách. Zrání vín probíhá nejčastěji v nerezových nádobách, pouze minimálně v dřevěných sudech. Láhve se uzavírají nejčastěji korkovým uzávěrem nebo šroubovacím uzávěrem.	

#### **červené jakostní víno s přívlastkem Výběr z bobulí**

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Červená vína se vyrábí technologií středně až dlouhodobé macerace v nerezových vinifikátorech, s možností regulace teploty a mícháním, případně sprchováním. Délka macerace představuje 14 dnů až několik měsíců. Zrání vín probíhá v nerezových nádobách, nebo dřevěných sudech, zejména dubových sudech větších objemů a sudů barrique. Zrání červených vín představuje nejčastěji 12-24 měsíců. Láhve se uzavírají nejčastěji korkovým uzávěrem.	

**bílé jakostní víno s přívlastkem Výběr z cibéb**

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
<p>Bílé víno v kategorii výběr z cibéb se vyrábí technologií řízeného kvašení v nerezových tancích. Využívá se aplikace čisté kultury kvasinek. Mošt má vysokou cukernatost a kvašení je pomalé. Regulace teploty kvasícího média je proto velmi důležitá. U tohoto jakostního stupně se nevyužívá jablečno-mléčná fermentace. Ve vínech se ponechává vysoký obsah zbytkové cukru. K zastavení kvašení se využívá podchlazení, aplikace oxidu siřičitého nebo filtrace. Zrání vína probíhá téměř výhradně v nerezových tancích.</p>	

**růžové jakostní víno s přívlastkem Výběr z cibéb**

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
<p>Růžové víno ve výběru z cibéb se vyrábí nejčastěji technologií krátkodobé macerace hroznů. Mošt kvasí v nerezových nádobách s možností řízené teploty a využití aktivních suchých vinných kvasinek. Ve vínech se ponechává vysoký obsah zbytkové cukru. K zastavení kvašení se využívá podchlazení, aplikace oxidu siřičitého nebo filtrace. Zrání vína probíhá téměř výhradně v nerezových tancích.</p>	

**červené jakostní víno s přívlastkem Výběr z cibéb**

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
<p>Červená vína se vyrábí technologií středně až dlouhodobé macerace v nerezových vinifikátorech, s možností regulace teploty a mícháním, případně sprchováním. Délka macerace představuje 14 dnů až několik měsíců. Ve vínech se ponechává vysoký obsah zbytkové cukru. K zastavení kvašení se využívá podchlazení, aplikace oxidu siřičitého nebo filtrace. Zrání vína probíhá téměř výhradně v nerezových tancích.</p>	

**jakostní víno s přívlastkem Ledové víno**

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	

Ledové víno se vyrábí technologií lisování zmrzlých hroznů. Mošty obsahují vysoký obsah cukrů. Kvašení moštů je velmi pomalé. Důležitá je možnost řízení teploty kvašení a aplikace čisté kultury kvasinek. Ve vínech se ponechává vyšší obsah zbytkové cukrů. K zastavení kvašení se využívá podchlazení, aplikace oxidu siřičitého nebo filtrace. Zrání vína probíhá téměř výhradně v nerezových tancích. Postup je stejný pro bílá i červená vína.

### **jakostní víno s přívlastkem Slámové víno**

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
<p>Hrozny s vynikajícím zdravotním stavem se umístí na rošty, dřevěné bedýnky na slámu nebo se volně zavěšují do volného vzdušného prostoru. V těchto podmínkách hrozny zůstávají 3 měsíce a déle. Hrozny se následně lisují a získává se mošt s vysokým obsahem cukrů. Kvašení moštů je velmi pomalé. Důležitá je možnost řízení teploty kvašení a aplikace čisté kultury kvasinek. Ve vínech se ponechává vyšší obsah zbytkové cukrů. K zastavení kvašení se využívá podchlazení, aplikace oxidu siřičitého nebo filtrace. Zrání vína probíhá téměř výhradně v nerezových tancích. Postup je stejný pro bílá i červená vína.</p>	

### **Likérové víno**

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
<p>Základem k výrobě likérového vína je víno nebo částečně zkvašený hroznový mošt. Výrobek se získává přidáním destilátu z vína nebo z produktů révy vinné a zahuštěného hroznového moštu do částečně zkvašeného hroznového moštu nebo vína. Tento postup je stejný pro bílé, růžové i červené likérové víno, záleží na barvě vína, ze kterého je výsledný produkt vyroben. Likérové víno se může označit jako „jakostní likérové víno“ pokud bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti. Výroba vína k výrobě jakostního likérového vína musí proběhnout ve stejné vinařské oblasti, kde byly sklizeny hrozny.</p>	

### **Šumivé víno**

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	

Šumivé víno se získává druhotným kvašením vína . Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě 3 bary (0,3 MPa) při 20°C. Tento postup je stejný pro bílé, růžové i červené šumivé víno, záleží na barvě vína, ze kterého je výsledný produkt vyroben. Šumivé víno lze vyrábět tradiční metodu kvašení v láhvi.

### Jakostní šumivé víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
<p>Jakostní šumivé víno je možné označovat také termínem „sekt“. K výrobě šumivého vína se využívají hrozny odpovídající kvalitě jakostního vína nebo jakostní víno. Jakostní šumivé víno se vyrábí prvotním nebo druhotným kvašením, z domácí nebo dovezené suroviny a celková výrobní doba při kvašení v tancích musí být minimálně 60 dnů, při kvašení na láhvi 9 měsíců, přetlak musí být 0,35 MPa a celkový alkohol nejméně 10 % obj. Tento postup je stejný pro bílé, růžové i červené šumivé víno, záleží na barvě vína, ze kterého je výsledný produkt vyroben.</p>	

### Jakostní aromatické šumivé víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
<p>Výroba tohoto vína probíhá způsobem jako u jakostního šumivého vína s tím rozdílem, že při výrobě tohoto vína bylo využito pouze prvotní kvašení kupáže vín odrůd uvedených v předpise Evropské unie. Aromatické šumivé víno stanovené oblasti je možné označovat také jako „Aromatický sekt s.o.“. K výrobě kupáže byly použity hrozny sklizené ve stejné vinařské oblasti z vinic vhodných pro jakostní víno stanovené oblasti. Výroba vína proběhla ve stejné vinařské oblasti, ve které byly sklizené hrozny. Ve vinici nebyl překročený maximální výnos povolený pro výrobu jakostního vína. Tento postup je stejný pro bílé, růžové i červené víno, záleží na barvě vína, ze kterého je výsledný produkt vyroben.</p>	

### Perlivé víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
<p>Perlivé víno je výrobek z vína, jakostního vína nebo z produktů vhodných k získávání vína nebo jakostního vína, pokud tato vína vykazují skutečný obsah alkoholu nejméně 7% objemových a celkový</p>	

obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 2,5 barech při 20°C. Perlivé víno smí být plněno do nádob o objemu nejvýše 60 l. Tento postup je stejný pro bílé, růžové i červené víno, záleží na barvě vína, ze kterého je výsledný produkt vyroben. Perlivé víno je možné označit názvem „jakostní perlivé víno“ pokud bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti.

### Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým je vyrobené z vína, jakostního vína stanovené oblasti nebo z produktů vhodných k získávání stolního nebo jakostního vína stanovené oblasti, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Perlivé víno vykazuje skutečný obsah alkoholu nejméně 7% objemových. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 2,5 barech při 20°C. Perlivé víno smí být plněno do nádob o objemu nejvýše 60 l. Tento postup je stejný pro bílé, růžové i červené šumivé víno, záleží na barvě vína, ze kterého je výsledný produkt vyroben.	

### Částečně zkvašený hroznový mošt

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Produkt vznikající z hroznového moštu ihned po zahájení kvašení. V České republice existuje pro částečně zkvašený hroznový mošt získaných z hroznů vypěstovaných výhradně na území České republiky tradiční název „Burčák“.	

### Víno ze sušených hroznů

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Postup byl popsán u titulu "Jakostní víno s přívlastkem Slámové víno".	

### Víno z přezrálých hroznů

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
----------------------------------	-------------------------------



*Popis postupu:*

Postup byl popsán u titulů "Jakostní víno s přívlastkem Ledové víno" a "Jakostní víno s přívlastkem Výběr z cibéb".

**Zrálo na kvasnicích (tradiční výraz)***Typ enologického postupu:*

Kulturní zvyk

*Popis postupu:*

Tato tradiční technologie znamená, že po vykvašení se víno nestáčí a ponechává se dlouhodobě zrát na celém podílu kvasničných kalů. Víno zraje na kvasničných kalech nejčastěji po dobu 3-6 měsíců. Obvykle nedochází ke stáčení vína a víno zraje ve stejném sudu, ve kterém kvasilo. Během zrání vína dochází k autolýze kvasinek. Při autolýze kvasinek dochází k uvolňování mannoproteinů. Díky tomuto procesu dochází k velmi pozitivnímu zjemnění a zakulacení chuťových vlastností vína. Školení na kvasnicích umožňuje také přirozenou stabilizaci vína díky antioxidačním schopnostem kvasničního kalu, stabilizaci bílkovin a tím omezení bílkovinných zákalů ve víně.

**Školeno na kvasnicích (tradiční výraz)***Typ enologického postupu:*

Kulturní zvyk

*Popis postupu:*

Tato tradiční technologie znamená, že po vykvašení se víno nestáčí a ponechává se dlouhodobě zrát na celém podílu kvasničných kalů. Víno zraje na kvasničných kalech nejčastěji po dobu 3-6 měsíců. Obvykle nedochází ke stáčení vína a víno zraje ve stejném sudu, ve kterém kvasilo. Během zrání vína dochází k autolýze kvasinek. Při autolýze kvasinek dochází k uvolňování mannoproteinů. Díky tomuto procesu dochází k velmi pozitivnímu zjemnění a zakulacení chuťových vlastností vína. Školení na kvasnicích umožňuje také přirozenou stabilizaci vína díky antioxidačním schopnostem kvasničního kalu, stabilizaci bílkovin a tím omezení bílkovinných zákalů ve víně.

**Krášleno na kvasnicích (tradiční výraz)***Typ enologického postupu:*

Kulturní zvyk

*Popis postupu:*

Tato tradiční technologie znamená, že po vykvašení se víno nestáčí a ponechává se dlouhodobě zrát na celém podílu kvasničných kalů. Víno zraje na kvasničných kalech nejčastěji po dobu 3-6 měsíců. Obvykle nedochází ke stáčení vína a víno zraje ve stejném sudu, ve

kterém kvasilo. Během zrání vína dochází k autolýze kvasinek. Při autolýze kvasinek dochází k uvolňování mannoproteinů. Díky tomuto procesu dochází k velmi pozitivnímu zjemnění a zakulacení chuťových vlastností vína. Školení na kvasnicích umožňuje také přirozenou stabilizaci vína díky antioxidačním schopnostem kvasničného kalu, stabilizaci bílkovin a tím omezení bílkovinných zákalů ve víně.

### Pěstitelský sekt (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
Šumivé víno této kategorie by mělo splnit základní podmínku, že se výroba tohoto šumivého vína uskutečnila přímo u pěstitele révy vinné, jehož hrozny byly využité pro výrobu tohoto šumivého vína.	

### Panenská sklizeň (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
Víno je možné označit termínem "panenská sklizeň" nebo "panenské víno", pokud víno pochází z první sklizně vinice; za první sklizeň vinice se považuje sklizeň uskutečněná ve třetím roce po výsadbě vinice. První sklizeň je pro každého vinaře zajímavá tím, že se ukáže první sklizeň hroznů v nové vinici, která může naznačovat potenciál „terroir“. Teprve stárnutím vinice však může docházet k výraznějšímu projevu terroir a odrůdy ve vyrobeném víně.	

### Panenské víno (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
Víno je možné označit termínem "panenská sklizeň" nebo "panenské víno", pokud víno pochází z první sklizně vinice; za první sklizeň vinice se považuje sklizeň uskutečněná ve třetím roce po výsadbě vinice. První sklizeň je pro každého vinaře zajímavá tím, že se ukáže první sklizeň hroznů v nové vinici, která může naznačovat potenciál „terroir“. Teprve stárnutím vinice však může docházet k výraznějšímu projevu terroir a odrůdy ve vyrobeném víně.	

### Mladé víno (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
<p>Víno je možné označit jako "mladé víno", pokud je víno nabízeno ke spotřebě konečnému spotřebiteli nejpozději do konce kalendářního roku, ve kterém proběhla sklizeň vinných hroznů použitých k výrobě tohoto vína. Tento typ vína se nejčastěji vyrábí z ranějších odrůd révy vinné, jako jsou například Irsai Oliver, Müller Thurgau, Muškát moravský, Veltlínské červené rané, Modrý Portugal, Dornfelder, Svatovavřínecké a další. Bílá mladá vína jsou výrazněji aromatická, se svěží chutí a kyselinkou. Podobně je tomu také u růžových vín. Mladá červená vína se nejčastěji vyrábí technologiemi „teplé cesty“ nebo „karbonické macerace“, které zvýrazní ovocnost ve vůni a chuti mladých červených vín.</p>	

### Archivní víno (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
<p>Víno je možné označit termínem "archivní víno", pokud je víno uváděno do oběhu nejméně 3 roky po roku sklizně. Potenciál archivního vína se většinou rodí přímo ve vinici, v přirozených podmínkách „terroir“. Vína s charakterem „terroir“ jsou většinou vhodná také pro dlouhodobou archivaci. Během archivace dochází ke zrání vína v lahvích nebo dřevěných sudech a změnám v látkovém složení vína a také senzorických vlastnostech vína.</p>	

### Klaret (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
<p>Víno je možné označit termínem „klaret“ pokud se jedná o bílé víno vyrobené z modrých vinných hroznů bez nakvášení. Pro výrobu tohoto typu vína jsou vhodné modré odrůdy révy vinné, které mají nižší obsah červených barviv ve slupkách bobulí. Mezi takové odrůdy patří například Rulandské modré. Hrozny se hned po sklizni lisují a získaný mošt se zpracovává technologií výroby bílého vína.</p>	

### Mešní víno (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	

„Mešní víno“ splňuje požadavky pro účely církví nebo náboženských společností. Podmínkou uvádění takového vína do oběhu je písemný souhlas příslušné církve nebo náboženské společnosti s uváděním takto označeného vína do oběhu. „Vino musí být přírodní z plodů révy vinné a nezkažené“. Toto je základní sdělení „Kodexu kanonického práva katolické církve „Codex Iuris Canonici 1983 (CIC). Podobnou charakteristiku uvádí i předpis Římské kurie z roku 1706.

### Košer víno (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
<p>„Košer víno“ („Košer“) splňuje požadavky pro účely církví nebo náboženských společností. Podmínkou uvádění takového vína do oběhu je písemný souhlas příslušné církve nebo náboženské společnosti s uváděním takto označeného vína do oběhu. Košer vína vyrábějí ortodoxní židé tak, aby splňovala požadavky judaismu. Znamená to mimo jiné, že od zpracování hroznů až po zátkování lahví se celého výrobního procesu mohou účastnit pouze židé světící šabat (sobotu). Celá výroba košer vín je plně oddělena od výroby ostatních vín. Do košer vín je možné přidávat pouze košer přísady.</p>	

### Košer (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
<p>„Košer víno“ („Košer“) splňuje požadavky pro účely církví nebo náboženských společností. Podmínkou uvádění takového vína do oběhu je písemný souhlas příslušné církve nebo náboženské společnosti s uváděním takto označeného vína do oběhu. Košer vína vyrábějí ortodoxní židé tak, aby splňovala požadavky judaismu. Znamená to mimo jiné, že od zpracování hroznů až po zátkování lahví se celého výrobního procesu mohou účastnit pouze židé světící šabat (sobotu). Celá výroba košer vín je plně oddělena od výroby ostatních vín. Do košer vín je možné přidávat pouze košer přísady.</p>	

### Premium (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
<p>Termínem „premium“ je možné označit vína kategorií výběr z hroznů, výběr z bobulí nebo výběr z cibéb, která byla vyrobena z hroznů, které byly nejméně z 30 % napadeny šedou hnilobou hroznů révy (Botrytis</p>	

cinerea).
-----------

**Burčák (tradiční výraz)**

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
Termínem „burčák“ se může označit částečně zkvašený hroznový mošt za předpokladu, že hrozny použité k jeho výrobě byly vypěstovány výhradně ve vinařské oblasti Morava.	

**b. Maximální výnosy**

<i>Maximální výnos:</i>
14000 kg hroznů na hektar

**5. VYMEZENÁ OBLAST**

Vinařská oblast Morava se nachází z převážné většiny v Jihomoravském kraji a částečně ve Zlínském kraji a v kraji Vysočina. Z jihu a východu je ohraničená státní hranicí s Rakouskem a Slovenskou republikou. Na východě a severu ji ohraničují kopce Bílých Karpat, Vizovické vrchoviny, Hostýnských vrchů, Chřibů a částí Ždánického lesa. Na severozápadě ji vymezuje Dražanská vrchovina a na západě Českomoravská vrchovina.
--

**6. HLAVNÍ MOŠTOVÉ ODRŮDY**

Zweigeltrebe
Vrboska
Veritas
Veltlínské zelené (syn. Grüner Veltliner)
Veltlínské červené rané (syn. Malvasier, Malvasia)
Tramín červený (syn. Tramín, Gewürztraminer)
Sylvánské zelené (syn. Sylvánské, Grüner Silvaner)
Svatovavřínecké (syn. Saint Laurent)
Sevar
Savilon
Sauvignon (syn. Sauvignon blanc)
Ryzlink vlašský (syn. Welschriesling)

Ryzlink rýnský (syn. Rheinriesling, Riesling)
Rulandské šedé (syn. Pinot gris)
Rulandské modré (syn. Pinot noir)
Rulandské bílé (syn. Pinot blanc)
Rubinet
Rinot
Pálava
Neuburské (syn. Neuburger)
Neronet
Nativa
Muškát Ottonel (syn. Muscat Ottonel)
Muškát moravský (syn. MOPR)
Müller Thurgau (syn. Rivaner)
Modrý Portugal (Blauer Portugieser, Portugieser Blau)
Merlot
Malverina
Lena
Laurot
Kofranka
Kerner
Jakubské
Irsay Oliver
Hibernal
Fratava
Frankovka (syn. Lemberger, Blaufränkisch)
Florianka
Erilon
Dornfelder
Domina
Děvín
Chardonnay
Cerason
Cabernet Sauvignon
Cabernet Moravia
Cabernet Dorsa
Blauburger
Auxerrois
Aurelius

Ariana
André
Alibernet
Agni
Acolon
* Zweigeltrebe (OIV)
** všechny další odrůdy uznané ve všech členských státech EU ve smyslu článku 120A NR č.1234/2007 (OTHER)
* Veritas B (OIV)
* Cabernet-Sauvignon N (OIV)
* Cabernet Moravia N (OIV)
* Aurelius (OIV)
* Ariana N (OIV)
* André (OIV)
* Alibernet (OIV)
* Agni N (OIV)
* 19 Cabernet Sauvignon (MAIN)
* 18 Veltlínské červené rané (MAIN)
* 17 André (MAIN)
* 16 Muškát moravský (MAIN)
* 15 Neuburské (MAIN)
* 14 Tramín červený (MAIN)
* 13 Modrý Portugal (MAIN)
* 12 Rulandské modré (MAIN)
* 11 Rulandské šedé (MAIN)
* 10 Chardonnay (MAIN)
* 09 Rulandské bílé (MAIN)
* 08 Sauvignon (MAIN)
* 07 Zweigeltrebe (MAIN)
* 06 Frankovka (MAIN)
* 05 Ryzlink rýnský (MAIN)
* 04 Ryzlink vlašský (MAIN)
* 03 Svatovavřínecké (MAIN)
* 02 Veltlínské zelené (MAIN)
* 01 Müller Thurgau (MAIN)
* Frankovka (OIV)
* Devín B (OIV)
* Kerner B (OIV)

* Irsay Oliver (OIV)
* Chardonnay B (OIV)
* Pálava B (OIV)
* Neuburské B (OIV)
* Neronet N (OIV)
* Muškát Ottonel B (OIV)
* Muškát Moravský B (OIV)
* Muller-Thurgau B (OIV)
* Modrý Portugal N (OIV)
* Merlot N (OIV)
* Malverina B (OIV)
* Lena B (OIV)
* Sylvanské Zelené B (OIV)
* Svatovavrinecké N (OIV)
* Sauvignon B (OIV)
* Ryzlink Vlašský B (OIV)
* Ryzlink Rýnský B (OIV)
* Rulandské šedé B (OIV)
* Rulandské Modré N (OIV)
* Rulandské Bílé B (OIV)
* Veltlínské Zelené B (OIV)
* Veltlínské Cervené Rané (OIV)
* Tramín Cervený B (OIV)

## 7. POPIS SOUVISLOSTI (SOUVISLOSTÍ)

### bílé jakostní víno

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Bílé jakostní víno se vyznačuje výrazným květinově-ovocným aromatickým charakterem. Ve vůni a chuti jsou výrazné tóny zeleného jablka, hrušky, kdoule, rozkvetlých lučních květin, jasmínu a jemné tóny citrusových plodů. Vůně a chuť vína je ovlivněna příznivými klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Významný vliv má reliéf a expozice viničních tratí. Chuť vína je jemná, plná, s pikantní kyselinkou. Barva vína je žlutozelená až zelenožlutá. Aromatické látky a chuťová struktura vína je ovlivněna geologickým podložím. V jakostních bílých vínech se proto projevuje také jemný náznak minerálních tónů.



**růžové jakostní víno**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Růžové jakostní víno se ve vůni a chuti vyznačuje tóny třešní a lesních plodů, zejména lesních jahod a malin. Vůně a chuť vína je ovlivněná průběhem klimatických podmínek během zrání hroznů. V chuti je většinou výraznější, pikantní kyselina, které zvýrazňuje chuťovou strukturu vína. Také struktura kyselin souvisí s průběhem teplot a slunečním zářením během zrání hroznů. Barva vína je světle růžová, lososová až světle meruňková. Vliv klimatických podmínek na zrání hroznů je výraznější než vliv půdních a geologických podmínek.

**červené jakostní víno**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Červená vína se ve vůni a chuti vyznačují vyžralými ovocnými tóny třešní, višňi, sušených švestek, lesních plodů, černého a červeného rybízu. Struktura aromatických látek ve vůni a chuti vína je ovlivněná průběhem klimatických podmínek během vegetačního období a zejména během zrání hroznů. Je ovlivněná také reliéfem a expozicí viničních tratí. Kyselina je jemná. Struktura tříslovin je jemná. Barva červených jakostních vín je světle rubínová až rubínová. Vliv na barevnost vín a chuťové látky mají půdní podmínky, zbarvení povrchu půdy ve viničních tratích a geologické podloží.

**bílé jakostní víno s přívlastkem Kabinetní víno**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Bílé kabinetní víno se vyznačuje ovocně-květinovými tóny ve vůni a chuti bílých vín. Ve vůni a chuti jsou jemné citrusové tóny, jemné muškátové tóny, zelené jablko, broskve, meruňka a rozkvetlé luční květiny. Struktura aromatických látek je ovlivněná příznivými klimatickými podmínkami během zrání hroznů a expozicí viničních tratí ke světovým stranám. Chuť vína je svěží, s výraznější kyselinou. Na strukturu kyselin má velký vliv geologické podloží, expozice viničních tratí ke světovým stranám a vývoj klimatických podmínek během zrání hroznů. V chuti vína se projevují geomorfologické podmínky jednotlivých terroir, zejména exponovanost ke světovým stranám a podloží viničních tratí.

**růžové jakostní víno s přívlastkem Kabinetní víno**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Růžové kabinetní víno je charakteristické ovocnými tóny ve vůni a chuti. Ve vůni a chuti jsou tóny lesních jahod, ostružin, malin,

červeného rybízu a třešní. Struktura aromatických látek je ovlivněná průběhem klimatických faktorů během zrání hroznů. Chuť vína je svěží s výraznější kyselinkou. Barva vína je nejčastěji světle růžová, lososová, světle meruňková. Chuť vína je jemně minerální. Chuťová struktura vína je ovlivněná geologickými a půdními podmínkami a hospodařením s vodou v půdě.

#### červené jakostní víno s přívlastkem Kabinetní víno

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Červená kabinetní vína se ve vůni a chuti vyznačují nejčastěji tóny červeného ovoce a modrého ovoce. Ve vůni a chuti červených vín jsou tóny třešní, višňi, sušených švestek, lesních jahod a červeného rybízu. Aromatická struktura vína je nejméně ovlivněná průběhem teplot a slunečního záření během zrání hroznů a geomorfologickými podmínkami viničních tratí. Chuť vína je výrazněji ovocná, s jemnější tříslovinou. Barva je rubínová až tmavočervená. Chuťová struktura červených vín je ovlivněná půdními podmínkami stanoviště a především zbarvením půdy.

#### bílé jakostní víno s přívlastkem Pozdní sběr

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Bílá vína se vyznačují bohatou strukturou aromatických látek, které představují tóny ovoce, lučních květin, růží a jasmínu. Struktura aromatických látek je ovlivněná průběhem teplot a slunečního svitu během zrání hroznů. Velký vliv na aromatickou strukturu má reliéf viničních tratí a expozice ke světovým stranám. Střídání teplých dnů a chladných nocí pozitivně přispívá k tvorbě aromatických látek. Chuť vína je plná, harmonická, s pikantní kyselinkou. Struktura chuťových látek je ovlivněná geologickým podložím a půdními podmínkami. Vlivem podloží se je možné ve víně setkat s výrazným aroma a minerálními tóny.

#### růžové jakostní víno s přívlastkem Pozdní sběr

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Růžová vína v pozdním sběru jsou charakteristická bohatou aromatickou strukturou. V chuti a vůni růžových vín se je možné setkat s tóny jahod, malin, ostružin, červeného rybízu, višňi, třešní a rozkvetlých lučních květin. Struktura aromatických látek je nejméně ovlivněná klimatickými podmínkami, tzn. kombinací teploty, slunečního záření a srážek. Chuť vína je plná, harmonická, se svěží kyselinkou, jemnou mineralitou. Struktura kyselin a minerální tóny vycházejí z půdních podmínek oblasti. Barva vína je světle růžová, lososová, meruňková. Barevnost vín souvisí s průběhem slunečního záření během vegetace.

**červené jakostní víno s přívlastkem Pozdní sběr**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Červená vína mají velmi bohatou aromatickou strukturu s tóny lesních jahod, ostružin, malin, červeného a černého rybízu, třešní, višní, sušených švestek, rozkvetlých lučních květů, s jemnými čokoládovými tóny. Struktura aromatických látek je nejčastěji ovlivněna průběhem teplot a slunečního záření během zrání hroznů, reliéfem viničních tratí a jejich expozicí ke světovým stranám. Velmi významný vliv má také zbarvení půdy ve viničních tratích. Vína jsou světle rubínová, rubínová až tmavočervená. Chuť vína je plná, s harmonickou strukturou tříslovin. Chuťové vlastnosti vína, zejména barevnost a tříslovininy jsou ovlivněné klimatickými, geologickými a půdními podmínkami.

**bílé jakostní víno s přívlastkem Výběr z hroznů**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Bílá vína se vyznačují bohatou strukturou aromatických látek. Ve vůni a chuti je možné najít tóny různého ovoce, lučních květů a jasmínu. Dlouhý, teplý a slunečný podzim je odpovědný za vývoj aromatické struktury vín. Významný vliv na aromatickou strukturu má také expozice ke světovým stranám. Chuť vína je mohutná, plná, s pikantní kyselinkou a medovými tóny. Chuťové vlastnosti vína jsou výrazně ovlivněné kombinací geologických a půdních podmínek. Výrazný vliv má i vztah mezi orientací vinice ke světovým stranám a průběhem počasí. Vlivem půdních podmínek je možné ve víně pozorovat minerální tóny. Barva vína je žlutozelená, zlatavá. Barevnost je ovlivněná především slunečním zářením.

**růžové jakostní víno s přívlastkem Výběr z hroznů**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Růžová vína ve výběru z hroznů jsou význačná aromatickými tóny lesních jahod, lesních ostružin, vyzrálých višní, rozkvetlých lučních květů. Struktura těchto aromatických tónů se projevuje ve vůni a chuti. Struktura aromatických látek je ovlivněná kombinací teplot, slunečního záření a rozdělení srážek během vegetace. Chuť vína je plná, harmonická, s jemnou kyselinkou a mineralitou. Chuťové vlastnosti vína, struktura kyselin a minerality jsou ovlivněné půdními podmínkami oblasti.

**červené jakostní víno s přívlastkem Výběr z hroznů**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Ve vůni a chuti červených vín se objevují tóny vyzrálého červeného a

modrého ovoce, zejména višně a sušených švestek. Významné zastoupení mají také lesní plody, zejména jahody, maliny, ostružiny, červený a černý rybíz s jemným čokoládovým podtónem. Struktura aromatických a chuťových látek je nejvýrazněji ovlivněna průběhem teplot a slunečního svitu během zrání hroznů. Velký vliv na aromatickou strukturu má také reliéf viničních tratí. Chuť vín je plná, mohutná, s harmonickou strukturou tříslovin. Chuťová struktura a plnost je ovlivněna geologickými podmínkami, půdními podmínkami, zbarvením povrchu půdy. Ve vínech se je možné setkat s minerálními tóny vlivem geologických a půdních podmínek.

### **bílé jakostní víno s přívlastkem Výběr z bobulí**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Bílé víno ve výběru z bobulí se ve vůni a chuti vyznačuje vyzrálými ovocnými tóny sušených meruněk, broskví, zralých hrušek, grapefruitu, vyzrálých citrusových plodů, ananasu, banánu, lychii s podtóny rozkvetlých lučních květin a medovými tóny. Aromatickou strukturu ovlivňují teplota, srážky a sluneční svit. Velký vliv na vývoj aromatických látek má reliéf viničních tratí a expozice ke světovým stranám. Díky průběhu srážek a teplot v podzimních dnech může docházet k napadení hroznů ušlechtilou šedou hnilobou (noble rot). Chuť vína je plná, mohutná, s pikantní kyselinkou a medovými tóny. Chuťová struktura vín je výrazně ovlivněna geologickými a půdními podmínkami.

### **růžové jakostní víno s přívlastkem Výběr z bobulí**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Růžové víno ve výběru z bobulí je typické vyzrálými ovocnými tóny ve vůni a chuti. Dominantní jsou ovocně-medové tóny lesních jahod, malin, červeného rybízu, vyzrálých třešní a višně. Struktura aromatických látek je ovlivněna klimatickými podmínkami během zrání hroznů a expozicí viničních tratí. Chuť vína je mohutná, plná, se svěží kyselinkou. Chuť je harmonizovaná také díky obsahu zbytkového cukru. Chuťová kvalita odráží komplexní podmínky jednotlivých terroir, včetně, topografických geologických a pedologických podmínek.

### **červené jakostní víno s přívlastkem Výběr z bobulí**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Červená vína jsou typická výrazným ovocným aroma s medovými tóny. Ve vůni a chuti jsou plné tóny lesních plodů, červeného a modrého ovoce. V chuti jsou dominantní vyzrálé višně, sušené švestky, lesní jahody, ostružiny, borůvky, černý rybíz s jemným čokoládovým podtónem. Struktura aromatických látek je výrazně ovlivněna reliéfem viničních tratí, expozicí ke světovým stranám a

průběhem teplot a slunečního záření během zrání hroznů. Chuť vína je plná, mohutná, s jemnými a harmonickými tříslovinami. Vyzrállost tříslovin je závislá na optimálních podmínkách během zrání hroznů, tzn. oslunění hroznů, periodách sucha a půdních podmínkách. Velký vliv na barvu a tříslovin má zbarvené povrchu půdy.

#### **bílé jakostní víno s přívlastkem Výběr z cibéb**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Bílé víno ve výběru z cibéb se ve vůni a chuti vyznačuje vyzrálými ovocnými tóny, tropických ovocných plodů, sušených meruněk, sušených hrušek, grapefruitu, ananasu, lychii, banánu a medovými tóny. Aromatickou strukturu ovlivňují teplota, srážky a sluneční svit. Velký vliv na strukturu aromatických látek mají geomorfologické podmínky viničních tratí. Díky průběhu srážek a teplot v podzimních dnech může docházet k napadení hroznů ušlechtilou šedou hnilobou (noble rot). Chuť vína je plná, mohutná, s pikantní kyselinkou a medovými tóny. Chuťové vlastnosti vína jsou výrazně ovlivněné geomorfologickými podmínkami a geologickým podložím.

#### **růžové jakostní víno s přívlastkem Výběr z cibéb**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Růžové víno ve výběru z bobulí je typické vyzrálými ovocnými tóny ve vůni a chuti. Dominantní jsou ovocně-medové tóny lesních jahod, malin, červeného rybízu, vyzrálých třešní a višní. Struktura aromatických látek je ovlivněná klimatickými podmínkami během zrání hroznů a expozicí viničních tratí. Díky průběhu srážek a teplot v podzimních dnech může docházet k napadení hroznů ušlechtilou šedou hnilobou (noble rot). Chuť vína je mohutná, plná, se svěží kyselinkou. Chuť je harmonizovaná také díky obsahu zbytkového cukru. Chuťová kvalita odráží komplexní podmínky jednotlivých terroir, včetně, topografických geologických a pedologických podmínek.

#### **červené jakostní víno s přívlastkem Výběr z cibéb**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Červená vína jsou typická výrazným ovocným aroma s medovými tóny. Ve vůni a chuti jsou plné tóny lesních plodů, zejména jahod, malin a borůvek, červeného a modrého ovoce. Výrazné jsou tóny vyzrálých višní a sušených švestek s čokoládovým podtónem. Struktura aromatických látek je závislá na klimatických a půdních podmínkách, reliéfu viničních tratí a jejich expozici ke světovým stranám. Díky průběhu srážek a teplot v podzimních dnech může docházet k napadení hroznů ušlechtilou šedou hnilobou (noble rot). Chuť vína je plná, mohutná, s jemnými a harmonickými tříslovinami. Struktura chuťových látek je výrazně ovlivněná geologickými a

půdními podmínkami, zejména zbarvením povrchu viničních půd.

### **bílé jakostní víno s přívlastkem Ledové víno**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Pro aromatický charakter a strukturu kyselin je významné podzimní počasí se střídáním teplých dnů a chladných nocí. Ve vůni a chuti vína se projevují výrazné ovocné tóny tropického ovoce, vyzrálých citrusů, ananasu, banánu, broskví, meruněk, s výraznými medovými tóny. Aromatické látky jsou ovlivněny reliéfem viničních tratí, expozicí ke světovým stranám a klimatickými podmínkami. Ledová vína jsou typická vysokým obsahem zbytkového cukru. Chuť vína je plná, mohutná. Chuťová struktura vína je výrazně ovlivněna geologickými a půdními podmínkami stanoviště. Barva je zlatožlutá.

### **červené jakostní víno s přívlastkem Ledové víno**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Červená ledová vína se vyznačují velmi bohatou strukturou aromatických látek, které se projevují ve vůni a chuti vína. Ve vůni a chuti je možné dobře identifikovat tóny velmi vyzrálých lesních jahod, malin, ostružin, vyzrálých višní, s charakteristickými medovými tóny, které zvýrazňují vůni a chuť vína. Struktura aromatických látek je ovlivněna klimatickými podmínkami během zrání hroznů a půdními podmínkami stanoviště. Chuť vína je plná, harmonická, s optimální vyrovnaností zbytkového cukru a kyselin. Struktura chuťových látek je ovlivněna geologickými, půdními a klimatickými podmínkami jednotlivých terroir. Barva vína je světle cihlová, jemně růžová, lososová, nebo meruňková.

### **bílé jakostní víno s přívlastkem Slámové víno**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Slámové bílé víno je výrazně ovlivněno aromatickým charakterem hroznů a zdravotním stavem. Charakter slámového vína je ovlivněn klimatickými podmínkami během zrání hroznů, zejména teplotou, slunečním svitem a četností srážek. Příznivá expozice viničních tratí, proudění vzduchu a dokonalé oslunění se pozitivně projeví v chuti a vůni slámových vín. V chuti a vůni se potom výrazně projevují ovocné tóny nazrálých jablek, meruněk, vinohradnické broskve, citrusových plodů, ananasu, banánu, lychii a rozkvetlých lučních květin. Výrazný podíl zbytkového cukru se odráží na harmonii a chuťové plnosti vína. Ve vínech se velmi málo projevuje vliv půdy a geologického podloží a mineralita.

**červené jakostní víno s přívlastkem Slámové víno**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Slámové červené víno je typické tóny vytrálého lesního ovoce ve vůni a chuti. V chuti a vůni jsou dominantní především tóny lesních jahod, malin a ostružin. Barva vína je cihlová a rubínová. Vytrálost aromatického charakteru je ovlivněna kombinací půdních podmínek a průběhem počasí v září a říjnu. V chuti je výrazný obsah zbytkového cukru.

**bílé likérové víno**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Bílé likérové víno se vyznačuje výraznými ovocně-květinovými aromatickými tóny ve vůni a chuti vína. Z ovocných tónů jsou výrazné tóny jablka, citrusových plodů, grapefruitu, broskve, muškátu, hroznů a medové tóny. Aromatické tóny ve víně jsou ovlivněny podmínkami terroir, zejména průběhem klimatických podmínek během zrání hroznů. Struktura aromatických látek je ovlivněna geomorfologickými podmínkami viničních tratí. Chuť vína je plná, harmonická, svěží, s příjemnou kyselinou. Chuťové látky jsou ovlivněny geologickými a půdními podmínkami podoblasti. Struktura kyselin je ovlivněna také slunečním zářením během zrání hroznů. Barva vína je žlutá až zlatavá.

**růžové likérové víno**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Růžové likérové víno, je typické tóny vytrálého červeného ovoce, zejména třešní a višní, a lesních plodů. Aromatický charakter vína souvisí s klimatickými podmínkami podoblasti a zejména délkou trvání slunečního svitu a intenzitou slunečního záření. Chuť vína je harmonická, jemná, se svěží kyselinou. Chuťové vlastnosti vína jsou výrazně ovlivněny půdními podmínkami, zejména vápenatým podložím a zbarvením povrchu půdy. Barva vína je nejčastěji tmavorůžová.

**červené likérové víno**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Červené likérové víno je typické tóny zralých višní, sušených švestek, lesních jahod, malin, ostružin, červeného rybízu, s jemnými tóny hořké čokolády. Aromatický charakter vína souvisí s klimatickými podmínkami podoblasti a zejména délkou trvání slunečního svitu a intenzitou slunečního záření. Chuť je plná, harmonická s jemnou

tříslovinou. Struktura tříslovin je ovlivněná půdními a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Barva vína je intenzivní, rubínová. Vína mají vyšší obsah zbytkového cukru.

### **bílé šumivé víno**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Bílá šumivá vína se vyznačují ovocným aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, meruňky, broskve, citrusových plodů, ananasu a banánu. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka šumivého vína výrazná a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná geologickými a půdními podmínkami a průběhem teplot a slunečního svitu během zrání hroznů. Pozitivní vliv na strukturu kyselin v šumivých vínech má zejména vápenaté podloží vinic. Chuť bílých šumivých vín je jemná, plná a harmonická. Chuťové vlastnosti vína jsou ovlivněné geomorfologickými a půdními vlastnostmi stanoviště. Barva vína je žlutozelená, žlutá až nazlátlá.

### **růžové šumivé víno**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Růžová šumivá vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce, zejména třešně a višně, lesního bobulového ovoce. Aromatická struktura růžových šumivých vín je daná geologickými, půdními a klimatickými podmínkami viničních tratí. Kyselina v růžových vínech je svěží, výraznější. Struktura kyselin souvisí s podmínkami pro zrání modrých odrůd, které jsou však proto velmi vhodné pro růžová vína. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

### **červené šumivé víno**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Červená šumivá vína se vyznačují především aromatickým charakterem červeného ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny vyžralých třešně a višně, červeného a černého rybízu. V chuti a vůni vín jsou významné také tóny lesních jahod, malin a ostružin. Aromatická struktura vína je ovlivněná reliéfem viničních tratí, expozicí ke světovým stranám a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Chuť vína a struktura tříslovin je jemná. Barevnost a vyžralost tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Vliv na chuťové vlastnosti vín má podloží vinic a také zbarvení povrchu půdy.

### **bílé jakostní šumivé víno**



*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Bílá jakostní šumivá vína se vyznačují ovocným aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, meruňky, broskve, citrusových plodů, ananasu a banánu. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka šumivého vína výrazná a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná geologickými a půdními podmínkami a průběhem teplot a slunečního svitu během zrání hroznů. Pozitivní vliv na strukturu kyselin v šumivých vínech má zejména vápenaté podloží vinic. Chuť bílých šumivých vín je jemná, plná a harmonická. Chuťové vlastnosti vína jsou ovlivněné geomorfologickými a půdními vlastnostmi stanoviště. Barva vína je žlutozelená, žlutá až nazlátlá.

### **růžové jakostní šumivé víno**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Růžová jakostní šumivá vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce, zejména třešně a višně, lesního bobulového ovoce. Aromatická struktura růžových šumivých vín je daná geologickými, půdními a klimatickými podmínkami viničních tratí. Kyselina v růžových vínech je svěží, výraznější. Struktura kyselin souvisí s podmínkami pro zrání modrých odrůd, které jsou však proto velmi vhodné pro růžová vína. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

### **červené jakostní šumivé víno**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Červená jakostní šumivá vína se vyznačují především aromatickým charakterem červeného ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny vyžralých třešně a višně, červeného a černého rybízu. V chuti a vůni vín jsou významné také tóny lesních jahod, malin a ostružin. Aromatická struktura vína je ovlivněná reliéfem viničních tratí, expozicí ke světovým stranám a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Chuť vína a struktura tříslovin je jemná. Barevnost a vyžralost tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Vliv na chuťové vlastnosti vín má podloží vinic a také zbarvení povrchu půdy.

### **bílé jakostní aromatické šumivé víno**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Bílá jakostní aromatická šumivá vína se vyznačují výrazným ovocně-květinovým aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, meruňky, broskve, citrusových plodů, ananasu, banánu, muškátu a rozkvetlých lučních květin. Díky klimatickým podmínkám stanoviště

během zrání je kyselinka šumivého vína výrazná a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná geologickými a půdními podmínkami a průběhem teplot a slunečního svitu během zrání hroznů. Pozitivní vliv na strukturu kyselin v šumivých vínech má zejména vápenaté podloží vinic. Chuť bílých šumivých vín je jemná, plná a harmonická. Chuťové vlastnosti vína jsou ovlivněné geomorfologickými a půdními vlastnostmi stanoviště.

### růžové jakostní aromatické šumivé víno

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Růžová jakostní aromatická šumivá vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce, zejména třešňí a višňí, lesního bobulového ovoce. Aromatická struktura růžových šumivých vín je daná geologickými, půdními a klimatickými podmínkami viničních tratí. Kyselina v růžových vínech je svěží, výraznější. Struktura kyselin souvisí s podmínkami pro zrání modrých odrůd, které jsou však proto velmi vhodné pro růžová vína. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

### červené jakostní aromatické šumivé víno

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Červená jakostní aromatická šumivá vína se vyznačují především aromatickým charakterem červeného ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny vyzrálých třešňí, višňí, lesních jahod a borůvek. Aromatická struktura vína je ovlivněná reliéfem viničních tratí, expozicí ke světovým stranám a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Chuť vína a struktura tříslovin je jemná. Barevnost a vyzrállost tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Vliv na chuťové vlastnosti vín má podloží vinic a také zbarvení povrchu půdy.

### bílé perlivé víno

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Bílá perlivá vína se vyznačují jednoduchým ovocným aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, hrušky, broskve, citrusů a muškátu. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka perlivého vína výrazná a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná geologickými a půdními podmínkami a podložím viničních tratí. Vliv na strukturu kyselin má také průběh teplot a slunečního svitu během zrání hroznů. Chuť bílých perlivých vín je jemná, osvěžující. Barva vína je žlutozelená, žlutá až nazlátlá.

**růžové perlivé víno**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Růžová perlivá vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce, zejména třešňí a višňí. Aromatická struktura růžových perlivých vín je daná geologickými, půdními a klimatickými podmínkami viničních tratí. Kyselina v růžových vínech je svěží, výraznější. Struktura kyselin souvisí s podmínkami pro zrání modrých odrůd, které jsou však proto velmi vhodné pro růžová vína. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

**červené perlivé víno**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Červená perlivá vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny třešňí a višňí. Chuť vína a struktura tříslovin je jemná. Barevnost a vyzrállost tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů.

**červené perlivé víno dosycené oxidem uhličitým**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Bílá perlivá vína se vyznačují jednoduchým ovocným aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, hrušky, broskve, citrusů a muškátu. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka perlivého vína výrazná a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná geologickými a půdními podmínkami a podložím viničních tratí. Vliv na strukturu kyselin má také průběh teplot a slunečního svitu během zrání hroznů. Chuť bílých perlivých vín je jemná, osvěžující. Barva vína je žlutozelená, žlutá až nazlátlá.

**červené perlivé víno dosycené oxidem uhličitým**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Růžová perlivá vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce, zejména třešňí a višňí. Aromatická struktura růžových perlivých vín je daná geologickými, půdními a klimatickými podmínkami viničních tratí. Kyselina v růžových vínech je svěží, výraznější. Struktura kyselin souvisí s podmínkami pro zrání modrých odrůd, které jsou však proto velmi vhodné pro růžová vína. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

**červené perlivé víno dosycené oxidem uhličitým**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Červená perlivá vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny třešňové a višňové. Chuť vína a struktura tříslovin je jemná. Barevnost a vyžralost tříslovin je ovlivněna reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů.

**bílý částečně zkvašený hroznový mošt**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Bílý částečně zkvašený hroznový mošt je charakteristický ovocným aroma nejčastěji muškátového, zeleného jablka, hrušky, muškátového a citrusových plodů. Struktura kyselin je jemná. Aromatický charakter a struktura kyseliny souvisí především s klimatickými podmínkami a slunečním svitem.

**růžový částečně zkvašený hroznový mošt**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Růžový částečně zkvašený hroznový mošt je typickým vůni třešňové a višňové. V chuti jsou patrné jemnější třísloviny a výraznější kyseliny. Struktura aromatických látek, kyselin a tříslovin je nejvýrazněji ovlivněna reliéfem stanoviště, expozicí ke světovým stranám a klimatickými podmínkami.

**červený částečně zkvašený hroznový mošt**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Červený částečně zkvašený hroznový mošt se vyznačuje aromatickým charakterem třešňové a višňové. Struktura kyselin je výraznější a méně harmonická. Tříslovina je jemná. Kyseliny a třísloviny jsou výrazně ovlivněny klimatickými podmínkami stanoviště.

**Víno ze sušených hroznů**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Souvislost je totožná s termínem "jakostní víno s přívlastkem Slámové víno".

**Víno z přežralých hroznů**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Souvislost je totožná s termíny "jakostní víno s přívlastkem Ledové víno" a "jakostní víno s přívlastkem Výběr z cibéb".

**Víno originální certifikace (tradiční výraz)**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Víno originální certifikace je přechodným stupněm mezi germánským a románským systémem klasifikace vín. Víno originální certifikace musí být vyrobeno na stejném nebo menším území, než je vinařská oblast. Výrobce musí být členem sdružení, které je oprávněné přiznávat označení vína originální certifikace. Víno splňuje podmínky stanovené v rozhodnutí o povolení přiznávat označení vína originální certifikace; v ostatním musí víno splňovat požadavky stanovené tímto zákonem pro jednotlivé druhy vín. Víno originální certifikace se na etiketě označí slovním údajem "víno originální certifikace" nebo zkratkou "V. O. C.", případně "VOC".

**Jakostní likérové víno (tradiční výraz)**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Likérové víno se může označit také jako „jakostní likérové víno“ jestliže bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti. Výroba vína použitého k výrobě jakostního likérového vína musí proběhnout ve stejné vinařské oblasti, v níž byly sklizeny hrozny. Souvislosti se zeměpisnou oblastí jsou totožné v závislosti na barvě vína.

**Jakostní víno s přívlastkem (tradiční výraz)**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Tento tradiční výraz je v tomto oddíle již použit jako:

Jakostní víno s přívlastkem Kabinovní víno

Jakostní víno s přívlastkem Pozdní sběr

Jakostní víno s přívlastkem Výběr z hroznů

Jakostní víno s přívlastkem Výběr z bobulí

Jakostní víno s přívlastkem Výběr z cibéb

Jakostní víno s přívlastkem Ledové víno

Jakostní víno s přívlastkem Slámové víno

Souvislosti se zeměpisnou oblastí jsou totožné v závislosti na barvě vína.

**Víno s přívlastkem (tradiční výraz)**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Tento tradiční výraz je rovnocenný s výrazem "Jakostní víno s přívlastkem" pro všechny barvy vína i typy přívlastků. Souvislosti se zeměpisnou oblastí jsou totožné v závislosti na barvě vína.

**Pozdní sběr (tradiční výraz)**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Tento tradiční výraz je rovnocenný s výrazem "Jakostní víno s přívlastkem Pozdní sběr" pro všechny barvy vína. Souvislosti se zeměpisnou oblastí jsou totožné v závislosti na barvě vína.

**Jakostní víno odrůdové (tradiční výraz)**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Jakostní víno odrůdové se vyrábí z vinných hroznů, rmutu, z hroznového moštu, z vína vyrobeného z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti nebo smísením jakostních vín, a to nejvýše z 3 odrůd. Souvislosti se zeměpisnou oblastí jsou totožné jako u jakostního vína v závislosti na barvě vína.

**Jakostní víno známkové (tradiční výraz)**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Jakostní víno známkové se vyrábí ze směsi vinných hroznů, rmutu, hroznového moštu, případně z vína vyrobeného z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti nebo smísením jakostních vín. Souvislosti se zeměpisnou oblastí jsou totožné jako u jakostního vína v závislosti na barvě vína.

**bílé jakostní šumivé víno stanovené oblasti (tradiční výraz)**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Bílá šumivá vína se vyznačují ovocným aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, meruňky, broskve, citrusových plodů, ananasu a banánu. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka šumivého vína výrazná a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná geologickými a půdními podmínkami a průběhem teplot a slunečního svitu během zrání hroznů. Pozitivní vliv na strukturu kyselin v šumivých vínech má zejména vápenaté podloží vinic. Chuť bílých šumivých vín je jemná, plná a harmonická. Chuťové

vlastnosti vína jsou ovlivněné geomorfologickými a půdními vlastnostmi stanoviště. Barva vína je žlutozelená, žlutá až nazlátlá.

#### **růžové jakostní šumivé víno stanovené oblasti (tradiční výraz)**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Růžová šumivá vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce, zejména třešňí a višní, lesního bobulového ovoce. Aromatická struktura růžových šumivých vín je daná geologickými, půdními a klimatickými podmínkami viničních tratí. Kyselina v růžových vínech je svěží, výraznější. Struktura kyselin souvisí s podmínkami pro zrání modrých odrůd, které jsou však proto velmi vhodné pro růžová vína. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

#### **červené jakostní šumivé víno stanovené oblasti (tradiční výraz)**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Červená šumivá vína se vyznačují především aromatickým charakterem červeného ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny vyzrálých třešňí a višní, červeného a černého rybízu. V chuti a vůni vín jsou významné také tóny lesních jahod, malin a ostružin. Aromatická struktura vína je ovlivněná reliéfem viničních tratí, expozicí ke světovým stranám a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Chuť vína a struktura tříslovin je jemná. Barevnost a vyzrállost tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Vliv na chuťové vlastnosti vín má podloží vinic a také zbarvení povrchu půdy.

## **8. DALŠÍ ZÁKLADNÍ PODMÍNKY**

<i>Právní základ:</i>	Ve vnitrostátních právních předpisech
<i>Druh další podmínky:</i>	Dodatečná ustanovení týkající se označování
<i>Popis podmínky:</i>	
Dle ustanovení zákona č. 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství), ve znění pozdějších předpisů.	

## II. DALŠÍ INFORMACE

### 1. VŠEOBECNÉ INFORMACE

<i>Rovnocenné výrazy:</i>	
<i>Tradičně používaný název:</i>	Ne
<i>Jazyk žádosti:</i>	čeština
<i>Právní základ oznamované změny:</i>	Článek 118s nařízení (ES) č. 1234/2007
<i>Tyto technické podklady obsahují změny přijaté v souladu s:</i>	

### 2. KONTAKTNÍ ÚDAJE

#### a. Údaje o žadateli

<i>Jméno a titul žadatele</i>	Vinařský fond
<i>Právní postavení, velikost a složení (v případě právnických osob):</i>	právnická osoba vzniklá podle zákona č.321/2004 Sb.
<i>Státní příslušnost:</i>	Česká republika
<i>Adresa:</i>	3/5 Žerotínovo náměstí 60182 Brno Česká republika
<i>Telefon:</i>	+420 541 652 471
<i>Fax:</i>	+420 541 652 479
<i>E-mail(y):</i>	info@vinarskyfond.cz,dolansky@vinarskyfond.cz

#### b. Údaje o zprostředkovateli

<i>Jméno zprostředkovatele:</i>	Úřad průmyslového vlastnictví
<i>Adresa:</i>	2A Antonína Čermáka 16068 Praha Česká republika
<i>Telefon:</i>	+420 220 383 289
<i>Fax:</i>	+420 224 324 718
<i>E-mail(y):</i>	sgotzova@upv.cz,ikoutna@upv.cz,posta@upv.cz



## c. Údaje o zainteresovaném subjektu

--

## d. Kontaktní údaje příslušných kontrolních orgánů

<i>Název příslušného kontrolního orgánu</i>	Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI)
<i>Adresa:</i>	15 Květná 603 00 Brno Česká republika
<i>Telefon:</i>	+420 543 540 111
<i>Fax:</i>	
<i>E-mail(y):</i>	info@szpi.gov.cz,podatelna@szpi.gov.cz

<i>Název příslušného kontrolního orgánu</i>	Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (ÚKZÚZ)
<i>Adresa:</i>	2 Hroznová 656 06 Brno Česká republika
<i>Telefon:</i>	+420 543 548 111
<i>Fax:</i>	
<i>E-mail(y):</i>	ukzuz@ukzuz.cz,podatelna@ukzuz.cz

## e. Kontaktní údaje kontrolních subjektů

--

## 3. TRADIČNÍ VÝRAZY

## a. Bod a)

Víno originální certifikace (VOC ou V.O.C.)
Jakostní likérové víno
Víno s přívlastkem
Pozdní sběr
Jakostní víno s přívlastkem
Jakostní víno známkové
Jakostní víno odrůdové

Jakostní víno
Jakostní šumivé víno stanovené oblasti

**b. Bod b)**

Školeno na kvasnicích
Krášleno na kvasnicích
Zrálo na kvasnicích
Rezerva
Premium
Pozdní sběr
Pěstitelský sekt (*)
Panenská sklizeň
Panenské víno
Mešní víno
Mladé víno
Košer, Košer víno
Klaret
Burčák
Archivní víno

**4. Oblast NUTS**

CZ072	Zlínský kraj
CZ064	Jihomoravský kraj
CZ063	Vysočina

**5. VEDLEJŠÍ MOŠTOVÉ ODRŮDY**

** Bílý Portugal (OTHER)
** Damascenka (OTHER)
** Kamenorůžák bílý (OTHER)
** Mladen (OTHER)
** Modrava (OTHER)
** Modrý Janek (OTHER)
** Prachttraube (OTHER)
** Ranuše muškátová (OTHER)
** Rulenska (OTHER)

** Ryzlink buketový (OTHER)
** Šedý Portugal (OTHER)
** Tramín bílý (OTHER)
** Veltlínské červenobílé (OTHER)

## 6. PODPŮRNÉ MATERIÁLY

### a. Specifikace produktu:

<i>Status:</i>	Připojeno
<i>Název souboru:</i>	CHOP_Morava_SPECIFIKACE_final.pdf

### b. Vnitrostátní rozhodnutí o schválení:

<i>Název souboru:</i>	Zákon_321_2004_Sb.pdf
<i>Právní odkaz:</i>	<a href="http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_zakon-2004-321-viceoblasti.html">http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_zakon-2004-321-viceoblasti.html</a>
<i>Název souboru:</i>	Vyhlaska_323_2004_Sb.pdf
<i>Právní odkaz:</i>	<a href="http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_vyhlaska-2004-323-vino.html">http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_vyhlaska-2004-323-vino.html</a>
<i>Název souboru:</i>	Vyhlaska_324_2004_Sb.pdf
<i>Právní odkaz:</i>	<a href="http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_vyhlaska-2004-324-viceoblasti.html">http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_vyhlaska-2004-324-viceoblasti.html</a>
<i>Název souboru:</i>	Vyhlaska_254_2010_Sb.pdf
<i>Právní odkaz:</i>	<a href="http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_vyhlaska-2010-254.html">http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_vyhlaska-2010-254.html</a>

### c. Další dokument(y):

<i>Název souboru:</i>	CHOP_Morava_SPECIFIKACE_zmeny.docx
<i>Popis:</i>	Specifikace produktu v režim změn

**d. Mapy vymezené oblasti**

<i>Název souboru:</i>	Vinarske oblasti a podoblasti CR_2.pdf
<i>Popis:</i>	

**e. Poznámka pro Evropskou komisi****7. ODKAZ NA SPECIFIKACI VÝROBKU**

<i>Odkaz:</i>	
---------------	--

**8. ODKAZ NA E-BACCHUS**