

## VINAŘSTVÍ ILIAS



**LOKALITA:** ČR, OBLAST MORAVA,  
MIKULOVSKÁ PODOBLAST

**ROZLOHA VINIC:** 9,5 HA

**VÝNOS NA HA:** 6,5 TUNY Z HA

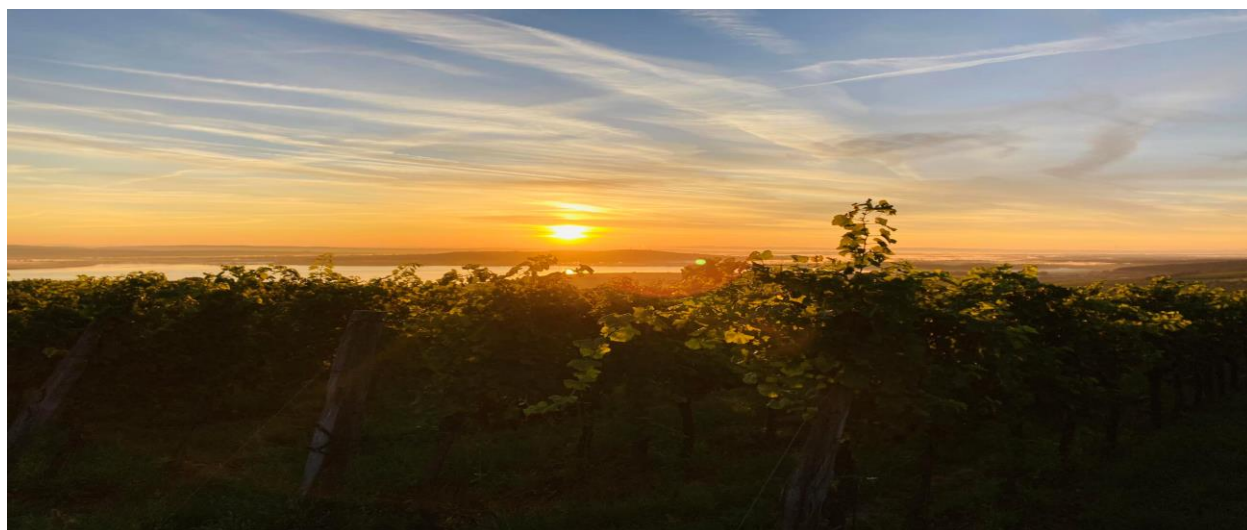
35.000 lahví

**ODRŮDY:** Rýnský Ryzlink, Ryzlink Vlašský,  
Rulandské Bílé, Chardonnay, Rulandské Bílé,  
Pálava, Tramín, Rulandské Šedé, Cabernet  
Moravia, Merlot, Rulandské Modré

**TOP VÍNO:** Pinot Blanc Family Reserve, Merlot  
Family Reserve

Vinařství začalo psát svou historii už  
v devadesátých letech, kdy Georgios "Jirka"

Ilias poprvé navštívil Pavlov. Tehdy ještě přijel jako rybář se stanem. Není divu, že se mu v srdci nádherných Pálavských vrchů zalíbilo a zakoupil zde chalupu, kde dnes s rodinou bydlí. První vinařské pokusy byly pod vedením jedné z legend moravského vinařství Radkem Neprašem. První ročník spatřil světlo světa v roce 2000, tehdy ještě jen v demižonech. Postupem času našel svou vlastní cestu a Bio certifikaci má od roku 2011. Vinařství se postupem času blíží od velice dobře udělaného konvenčního vína čím dál více k přírodě. Od roku 2003 byla vína vinifikována na nerezu a některé modré odrůdy na barikových sudech. Dnes i některá bílá vína zrají na velkých sudech v kombinaci s barikem a červená taktéž. Vína zrají na kvasnicích za minimálního použití síry. I proto se provedení vín více blíží spíše minerálnímu stylu s minimem zbytkového cukru. Suchá vína jsou i odrůdy Tramín či Pálava. Pravidelně můžete jeho vinařství najít s nejlepším hodnocením ve slavném PRŮVODCI NEJLEPŠÍCH VÍN ČESKÉ REPUBLIKY a jeho vína mají mezi znalci i milovníky čím dál větší kredit. Naposledy velmi zabodoval vítězstvím v testu odrůdy Merlot časopisu Wine & Degustation. Vína obvykle označuje římskou číslicí dle data sběru, pokud se sbírala v různém termínu: označení I. má obvykle kabinetní suché lehké víno, II. je pro pozdní sběr a víno přeci jen komplexnější a propracovanější. Číslo III. se vyrábí jen občas a většinou jde o Ryzlink rýnský nebo populární Vlašák.



## **BÍLÁ VÍNA:**

### **Ryzlink vlašský "Family Reserve"**

**ODRŮDA:** Ryzlink vlašský

**VINICE:** Trať Slunný vrch; vápenaté jíly

**VINIFIKACE:** Organické pěstování, teplotně řízená fermentace probíhá v nerezových tancích, kde následně víno cca 12 měsíců zraje. Před lahvováním je víno čiřeno a filtrováno. Vyrábí se jen ve výjimečných letech.

### **Veltlínské Zelené I. kabinet**

**ODRŮDA:** Veltlínské Zelené

**VINICE:** Převažuje vápenec, U Božích Muk

**VINIFIKACE:** Nerezové tanky, sur- lie, lahvování obvykle v po 6 až 8 měsících.

### **Veltlínské Zelené „STARÁ HORA“ PS**

**ODRŮDA:** Veltlínské Zelené

**VINICE:** Stará Hora, převažuje vápenec

**VINIFIKACE:** jemné lisování, fermentace na nerezovém tanku a následné zrání na jemných kalech 6- 8 měsíců.

### **Ryzlink vlašský I., kabinet**

**ODRŮDA:** Ryzlink vlašský

**VINICE:** Trať Slunný vrch; vápenaté jíly

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

### **Ryzlink Vlašský II., pozdní sběr**

**ODRŮDA:** Ryzlink Vlašský

**VINICE:** Slunný Vrch, vápenec

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

### **Pinot Blanc FAMILY Reserva p.s.**

**ODRŮDA:** Rulandské bílé

**VINICE:** Trať Slunný vrch; vápenaté jíly

**VINIFIKACE:** Fermentace na dřevě 100 L, víno zraje cca 12 měsíců ve slavonském dubu bez vypálení. Před lahvováním je víno čiřeno a filtrováno.

### **Chardonnay Family reserve**

**VINICE:** Trať Slunný vrch; vápenaté jíly

**VINIFIKACE:** Organické pěstování, teplotně řízená fermentace probíhá v nerezových tancích, ze kterých je následně víno přetočeno do velkých dřevěných sudů, kde cca 12 měsíců zraje. Před lahvováním je víno čiřeno a filtrováno.

### **Pinot Gris I. Kabinet p. s.**

**ODRŮDA:** Rulandské šedé

**VINICE:** Trať Slunný vrch a trať „Pod Pálavou; vápenaté jíly

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

### **Pinot Gris II. p. s.**

**ODRŮDA:** Rulandské šedé

**VINICE:** Trať Slunný vrch a trať „Pod Pálavou; vápenaté jíly

**VINIFIKACE:** Organické pěstování, teplotně řízená fermentace probíhá v nerezových tancích, kde následně víno cca 6 - 8 měsíců zraje. Před lahvováním je víno čiřeno a filtrováno.

### **Tramín p. s.**

**ODRŮDA:** Tramín

**VINICE:** Slunný Vrch, vápenec

**VINIFIKACE:** Organické pěstování, teplotně řízená fermentace probíhá v nerezových tancích, kde následně víno cca 6 - 8 měsíců zraje. Před lahvováním je víno čiřeno a filtrováno.

### **Pálava zemské víno**

**VINICE:** U Božích Muk, Pod Pálavou

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

## ČERVENÁ VÍNA:

### Pinot Noir& Merlot mvz

**ODRŮDA:** Rulandské modré, Merlot

**VINICE:** Trať U třech panen; vápenaté jíly

**VINIFIKACE:** Organické pěstování, fermentace probíhá i zrání probíhají ve francouzských barikových 225 L sudech i na 500 L z francouzského dubu (cca 12 až 18 měsíců), vypálení M+. Před lahfováním je víno čiřeno a filtrováno.

### Pinot Noir Family Reserve

**ODRŮDA:** Rulandské Modré

**VINICE:** U Třech Panen, Slunný Vrch, vápenaté jíly

**VINIFIKACE:** Organické pěstování, fermentace probíhá i zrání probíhají ve francouzských barikových 225 L sudech i na 500 L z francouzského dubu (cca 12 až 18 měsíců), vypálení M+. Před lahfováním je víno čiřeno a filtrováno.

### Merlot Family Reserva

**ODRŮDA:** Merlot

**VINICE:** Slunný Vrch, vápenaté jíly

**VINIFIKACE:** Organické pěstování, fermentace probíhá i zrání probíhají ve francouzských barikových 225 L sudech i na 500 L z francouzského dubu (cca 12 až 18 měsíců), vypálení M+. Před lahfováním je víno čiřeno a filtrováno.

