



katalóg vín katalóg vín katalóg vín



O SPOLOČNOSTI

Spoločnosť Virex s.r.o. bola založená konateľom spoločnosti p. Františkom Virágom v roku 1996. Následne v roku 1997 odkúpila, už v tom období nevyužívanú prevádzku vinárskych závodov v Bajči. Na začiatku firma fungovala s uskladňovacími nádržami v objeme 200 000 litrov a súbežne prenajímala nádrže vo vinárskych závodoch v Hurbanove. Neskôr sa firma pomaly rozrastala. Kapacita vzrástla na terajších vyše 5 000 000 litrov vína.

V roku 2017 firma prešla rozsiahlou rekonštrukciou, prioritne sa urobila prestavba pôvodnej pivnice, kde sa nachádzali najstaršie nádrže. Namiesto nich boli zabudované nové delené nádrže z nerezovej ocele, pivnica bola vybavená agregátmi nielen na chladenie priestoru ale aj nádrží. Rekonštrukciou prešla fasáda pivnice a k tomu prislúchajúca terasa so spevnenou plochou, kde sa osadilo 8 kusov vinifikátorov v objeme 320 000 litrov, ktoré sú vybavené technológiou pre riadenie kvasenia.

Hrozno vykupujeme od zmluvných partnerov z Južnoslovenskej vinohradníckej oblasti čo je približne 4 000 ha. Naša firma spracováva nerezovou technológiou približne 6 - 7 000 000 kilogramov hrozna. Táto technológia sa jednoducho udržiava, preto vieme hrozno spracovať v čistom nekontaminovanom prostredí, čo sa odzrkadľuje na kvalite našich vín.

V súčasnej dobe na plnenie fliaš používame dve plneautomatizované linky:

jedna je na sklenené fľaše (160 000 - 480 000 fľ./mes.) a druhá je na plastové fľaše (267 000 - 800 000 fľ./mes.). Manuálna práca je vyžadovaná len minimálne, a to pri uložení prázdneho obalu na dopravník a uloženie hotových výrobkov na europaletu.

Zameriavame sa na každú kategóriu vín, počnúc od jednoduchých stolových vín až po výbery z akostných odrôd s prívlastkom (výber z hrozna, neskorý zber a pod.).

Sortimentovo to znamená, že na trhu ponúkame:

- stolové vína plnené do PET obalov s objemom 1,5 - 2 litrov,
- sklenené nevratné obaly s objemom 1 liter – stolové vína a vína akostné nižšieho zaradenia;
- do fliaš 0,75 l plníme len akostné odrodové vína vyššej triedy s prívlastkom aj bez prívlastku;
- zároveň predávame vína v cisternovej forme 25 000 litrov.

Momentálne máme v pláne ponúkať naše limitované prívlastkové edície do fliaš s objemom 0,75 - 0,5 l.

NORMY

Firma VIREX vyhovuje všetkým požiadavkám hygieny a príslušných úradov týkajúcich sa spracovania poľnohospodárskych produktov, manipulácie s nimi a ich distribúcie, preto je certifikát ISO 9001 so systémom manažérstva kvality implementovaným v súlade s ustanoveniami a požiadavkami medzinárodnej normy ISO 9001-2015 samozrejmosťou.

Rovnako ako certifikát ISO 22000, ktorý potvrdzuje súlad systému riadenia bezpečnosti potravín s normami HACCP.

NAŠI PARTNERI

Naším stálym partnerom je spoločnosť Hubert J. E. Sered', ktorej dodávame víno vo väčších objemoch na Slovensku.

V obchodných reťazcoch na Slovensku: TESCO, METRO, TERNO, JEDNOTA, LIDL, COOP Jednota, KAUFAND a taktiež vo veľkoskladoch: TRUST ME (Česká Republika), Labaš Košice, Imprex Rimavská Sobota, Abart Šurany, BŠ Horeca, LIBEX, a pod. Naše nadštandardné obchodné vzťahy si udržiavame predajom vína v sudovej forme v Českej republike už po dobu 20 rokov.

Zz FRIZZANTE

Perlivé víno FriZzante je ľahké mladé víno, ktoré bude vyhovovať nielen Vám, ale aj Vašej rodine a priateľom.

Technológia spracovania je podobná ako pri vyšších triedach: ručný zber, odstopkované a mleté šetrným spôsobom pri nízkych otáčkach, aby sa nenarušila stopka. Rmut sa lisoval pri nízkych tlakoch, mušt získaný samotkom a lisovaním sa stáčil do chladených nádrží, kde sa odkaloval. Následne sa aplikovala riadená fermentácia - progresívna technológia výroby kvalitného vína kde je hlavnou úlohou dostať pod kontrolu teplotu muštu vo fáze kvasenia.

Bublínky (plyn oxid uhličitý) bolo pridané do tichého vína pred fľašovaním. Tlak vo fľaši sa pohybuje od 1 do 2,5 baru.

Perlivé vína s chráneným označením pôvodu (PDO - Protected Designation of Origin / D.S.C. - Districtus Slovakia Controllatus) - Južnoslovenská vinohradnícka oblasť.

Zz FriZzante
PERLIVÉ VÍNO S LASKOU PRE VÁS!

PS: 22....

FRIZZANTE

PINOT NOIR ROSÉ

Akostné odrodové víno, polosuché

Perlivé víno príťažlivej ružovej farby, vo vône zaujme aróma lesných jahôd a malín, ktoré podporujú ovocný buket so sviežimi bublinkami a príjemnou sviežosťou v chuti. Odporúčame podávať k cestovinám, ovocným šalátom, ale aj samotne.

Teplota podávania: 8 - 10°C.

Ročník: 2019 | Alk, %: 12,0 | Cukor, g/l: 5,0 | Objem, l: 0,75



CHARDONNAY

Akostné odrodové víno, polosuché

Ľahké perlivé víno zlatožltej farby s intenzívnou ovocnou vôňou, má chuť tropického ovocia, vyvážené peknou šľavnatou kyselinou, ktorú dopĺňajú oreškové tóny.

Odporúčame podávať k syru s bielou plesňou, morským špecialitám alebo prírodne upraveným bielym mäsám. Teplota podávania: 10 - 12°C.

Ročník: 2019 | Alk, %: 12,0 | Cukor, g/l: 5,0 | Objem, l: 0,75



VIREX

Predstavujeme Vám Slovenské akostné odrodové vína série SELECTION, ktoré boli špeciálne vyrobené pre segment HoReCa.

Vína najvyššej kvality zo Slovenských apelácií, patria do kategórie s Chráneným označením pôvodu (PDO-Protected Designation of origin/ D.S.C. – Districtus Slovakia Controllatus) - Južnoslovenská vinohradnícka oblasť.

Ku každému druhu vína patria aj prívlastky, ktoré značia informáciu o tom, v ktorej fáze dozrievania hrozna bol zber vykonaný.

- KABINETNÉ – cukornatosť hrozna najmenej 19°NM (tzn. 100 litrov muštu obsahovalo minimálne 19 kg prírodného cukru) a najmenej 9,5% alkoholu, vyrobené z hrozna v plnej zrelosti;

- NESKORÝ ZBER – cukornatosť hrozna najmenej 21°NM a najmenej 9,5% alkoholu, vyrobené z hrozna v plnej zrelosti;

- VÝBER Z HROZNA - cukornatosť hrozna najmenej 23°NM a najmenej 9,5% alkoholu, vyrobené z hrozna v plnej zrelosti, starostlivo vyberaných strapcov.

- BOBULOVÝ VÝBER – cukornatosť hrozna najmenej 26 °NM a najmenej 8 % alkoholu, vyrobené z prezretých strapcov hrozna pričom nezrelé a poškodené bobule sú ručne odstránené.

Technológia výroby:

Ručný zber šetrným odstopkovaním bobúľ od strapín. Jemné lisovanie rmutu s následnou sedimentáciou hrubých kalov. Fermentácia hroznového muštu 10 dní pri teplote 16-18 °C. Biele vína zrejú v nerezových tankoch 6-9 mesiacov a červene v drevených sudoch dozrievajú počas 1-2 rokov.

SELECTION



PÁLAVA

Akostné odrodové biele polosuché víno s prívlastkom BOBULOVÝ VÝBER.

Svetložltá farba so zlatou iskrou. Svieži a korenistý buket s dozvukom ovocných tónov. Sladká chuť hrozienok s excelentnou perzistenciou. Odporúčame podávať k výraznejším syrom, k husacej pečeni, kačacej pečeni, alebo k dezertom. Teplota podávania: 10 - 12 °C.

Ročník: 2019 | Alk, %: 13,2 | Cukor, g/l: 4,8 | Objem, l: 0,75



DEVÍN

Akostné odrodové biele suché víno s prívlastkom VÝBER Z HROZNA.

Prijemné víno atraktívnej jasnožltej farby. Aróma je nádherná, plná citrusových plodov a tropického ovocia. Chuť je svieža, muškátová, typická pre túto odrodu. Je vhodný k ovocným a krémovým dezertom a zákuskom, k chuťovo výraznejším syrom, predovšetkým k syrom s modrou plesňou. Teplota podávania: 9 - 11 °C.

Ročník: 2019 | Alk, %: 12 | Cukor, g/l: 1,3 | Objem, l: 0,75



TRAMÍN ČERVENÝ

Akostné odrodové biele suché víno s prívlastkom VÝBER Z HROZNA.

Plné a harmonické víno s kvetinovo-korenistou arómou a jemným náznakom medu. Chuť je medovo-korenistá a lahodná. Ideálne víno k bravčovému mäsu, hydine, rybám a syrom. Teplota podávania: 9 - 11 °C.

Ročník: 2019 | Alk, %: 12,5 | Cukor, g/l: 2,5 | Objem, l: 0,75



ALETTA

Odrodové biele suché víno.

Víno svetložlatej farby. V chuti dominuje muškát, vo vône biele kvety. Víno je ľahké a svieže. Odporúčame podávať k bielym mäsám, k sladkovodným rybám a jemným syrom. Teplota podávania: 10 - 12 °C.

Ročník: 2019 | Alk, %: 11 | Cukor, g/l: 3,9 | Objem, l: 0,75

**RIZLING RÝNSKY / RIESLING**

*Akostné odrodové biele suché víno.
s prívlastkom NESKORÝ ZBER.*

Plné víno zlatožltej farby s arómou citrusových plodov. Chuť je plná, zvýraznená pikantnou kyselinou. Víno je ideálne k sladkovodným rybám, ale aj k bielym mäsám, syrom a k zeleninovým špecialitám. Teplota podávania: 11 - 13 °C.
Ročník: 2019 | Alk, %: 11,5 | Cukor, g/l: 4 | Objem, l: 0,75

SAUVIGNON BLANC

Akostné odrodové biele suché víno s prívlastkom NESKORÝ ZBER.

V intenzívnej vôni dominancia ovocia s dotykmi kvetov a feniklu. Veľmi svieža a šťavnatá plná chuť, hruškové ovocie s dlhým záverom. Prijemný spoločník k ľahším predjedlám, k bielemu mäsu či bielym rybám.

Teplota podávania: 9 až 10°C.

Ročník: 2019 | Alk, %: 12,5 | Cukor, g/l: 1,5 | Objem, l: 0,75

**RULANDSKÉ ŠEDÉ / PINOT GRIS**

Akostné odrodové biele suché víno s prívlastkom VÝBER Z HROZNA.

Prijemné biele víno krásnej marhuľovej farby s nádhernou arómou hrušky a banánov, ktorá sa prejavuje aj v plnej chuti s jemnou kyselinou a harmonickou dochuťou. Hodí sa k cestovinám s vaječno-smotanovým krémom so slaninkou, špargľovému krému s kaviárom a zelenou špargľou. Teplota podávania: 9 - 11 °C.

Ročník: 2019 | Alk, %: 13,5 | Cukor, g/l: 2 | Objem, l: 0,75

**ALIBERNET**

Akostné odrodové červené suché víno.

Mohutné víno purpurovej farby s arómou černíc. Chuť je divoká, korenistá, doplnená o pekne zapracované triesloviny. Vhodné k jedlám z diviny alebo samostatne.

Teplota podávania: 16 - 18°C.

Ročník: 2017 | Alk, %: 12 | Cukor, g/l: 3,5 | Objem, l: 0,75

DUNAJ

Akostné odrodové červené polosuché víno.

Tmavočervená farba s výraznou vôňou po prezretých čerešniach a horkej čokoláde.

Chuť červeného vína je plná, harmonická, ovocne šťavnatá s tónmi bobuľového ovocia, umocnená sladkým drevkom v dochuti. Vhodný k pečeným divinovým pokrmom, steakom z hovädzieho mäsa, grilovaným špecialitám, údeným a vyzrievaným syrom. Teplota podávania: 16 - 18°C.

Ročník: 2017 | Alk, %: 12 | Cukor, g/l: 2,8 | Objem, l: 0,75

**FRANKOVKA MODRÁ / BLAUFRÄNKISCH**

Akostné odrodové červené suché víno.

Víno sa prezentuje fialovorubínovou farbou. Intenzívna bohatá vôňa tmavého ovocia spolu s dotykmi sušených sliviek, višní v čokoláde, praženej kávy a škorice.

Plná ovocná chuť s patričnou vnútornou silou a štruktúrou je umocnená zamatovými tanínmi, jemnou korenitosťou a príjemnými kyselinami. Ideálne víno k väčšine mäsových jedál, rybám, mäsovým údeninám či červeným omáčkam.

Výborné k pečenej kačke. Teplota podávania: 15 až 17°C.

Ročník: 2018 | Alk, %: 12 | Cukor, g/l: 5,7 | Objem, l: 0,75

RULANDSKÉ ŠEDÉ / PINOT GRIS

Akostné odrodové biele suché víno s prívlastkom VÝBER Z HROZNA.

Prijemné biele víno krásnej marhuľovej farby s nádhernou arómou maslovej hrušky a banánov, ktorá sa prejavuje aj v plnej chuti s jemnou kyselinou a harmonickou dochuťou. Víno sa hodí jedlám ako cestoviny s vaječno-smotanovým krémom a slaninkou, špargľový krém s kaviárom, pomaly pečený tel'ací chrbát so zelerovým pyré a zelenou špargľou. Teplota podávania: 9 - 11 °C.

Ročník: 2019 | Alk, %: 13,5 | Cukor, g/l: 2 | Objem, l: 0,75

FRANKOVKA MODRÁ / BLAUFRÄNKISCH

Akostné odrodové červené suché víno.

Víno sa prezentuje fialovorubínovou farbou. Intenzívna bohatá vôňa tmavého ovocia spolu s dotykmi sušených sliviek, višní v čokoláde, praženej kávy a škorice. Plná ovocná chuť s patričnou vnútornou silou a štruktúrou je umocnená zamatovými tanínmi, jemnou korenitosťou a príjemnými kyselinami. Ideálne víno k väčšine mäsových jedál, ťažším rybám, mäsovým údeninám či červeným omáčkam. Výborné k pečenej kačke.

Teplota podávania: 15 až 17°C.

Ročník: 2019 | Alk, %: 12 | Cukor, g/l: 5,7 | Objem, l: 0,75



Slovenské akostné odrodové vína série PLATINUM. Ide o vína najvyššej kvality zo slovenských oblastí.

Vína s chráneným označením pôvodu (PDO - Protected Designation of Origin / D.S.C. - Districtus Slovakia Controllatus) - Južnoslovenská vinohradnícka oblasť.

Vína série Platinum majú prívlastok, ktorý poskytuje informácie o tom, v ktorej fáze dozrievania bolo hrozno zbierané:

- KABINETNÉ – cukornatosť hrozna najmenej 19°NM (tzn. 100 litrov muštu obsahovalo minimálne 19 kg prírodného cukru) a najmenej 9,5% alkoholu, vyrobené z hrozna v plnej zrelosti;
- NESKORÝ ZBER – cukornatosť hrozna najmenej 21°NM a najmenej 9,5% alkoholu, vyrobené z hrozna v plnej zrelosti;
- VÝBER Z HROZNA - cukornatosť hrozna najmenej 23°NM a najmenej 9,5% alkoholu, vyrobené z hrozna v plnej zrelosti, starostlivo vybraných strapcov.

Séria Platinum odráža ideálne obdobie vinobrania v posledných rokoch, kde pri zbere nebolo príliš teplo a bolo stabilné PH. Tieto fakty prispeli k tvorbe vín s jedinečnou chuťou a nádhernou vôňou.

Pre dosiahnutie takýchto výsledkov sme si dali záležať už pri predpokladaní úrody. V miestach, kde sme úrodu redukovali na 7,5 tony na hektár, hrozno sa oberalo ručne, odstopkované a mleté bolo šetrným spôsobom pri nízkych otáčkach, aby sa nenarušila stopka. Rmut sa lisoval pri nízkych tlakoch, mušt získaný samotokom a šetrným lisovaním sa stáčil do chladených nádrží, kde sa odkaloval a aplikovala sa riadená fermentácia. Je to progresívna technológia výroby kvalitného vína, kde hlavnou úlohou je dostať pod kontrolu teplotu muštu vo fáze kvasenia.

Pri spracovaní a dozrievaní sú používané výhradne prostriedky založené na rastlinnej báze, hráškový proteín KTS® FLOT (vysoko účinný nealergénny produkt rastlinného pôvodu) a podobne, preto tieto vína môžu byť klasifikované ako vegan vína.

Navyše, zátka od výrobcu Nomacor série Smartgreen, použitý pri výrobe vína série Platinum, je zložený z bio-trstinového cukru (polymér z cukrovej trstiny), má nízku uhlíkovú stopu a následne polymerizuje (100% recyklácia).

PLATINUM



TRAMÍN ČERVENÝ / GEWÜRTZTAMINER

Akostné odrodové biele víno, polosladké.

Víno zlatožltej farby s vôňou bielych ruží s muškátovým podtónom. V korenistej chuti vystupujú do popredia tóny medu a hrušiek. Víno hlbšie vychladené možno podávať ako pohárik aperitívu. Často sa ponúka ako sprievod predjedál, najmä paštéty z husacej pečene. Tramíny sa odporúčajú k cibul'ovému koláču alebo k údeným rybám, k úhoru. Tramín sa podáva aj k niektorým exotickým, silne koreným jedlám ázijskej kuchyne, prípadne k sladkým úpravám mäsa. Ideálna teplota podávania 8 - 11 °C.

Ročník: 2019 | Alk, %: 12 | Cukor, g/l: 22,0 | Objem, l: 0,75

DEVÍN

Akostné odrodové biele víno, suché alebo polosladké.

Víno očaruje žltozeleným farebným odtieňom, pikantným ovocno-korenistým buketom, výrazná, intenzívna a príťažlivá vôňa lupeňov bielych ruží a štipky bieleho korenia. Chuť je rovnako atraktívna ako vôňa. Víno pôsobí harmonicky a sviežo. Odporúčame podávať k pečevým a mäsovým paštetám a k ovocnému šalátu. Teplota podávania 9 - 10 °C.

Ročník: 2018 | Alk, %: 12 | Cukor, g/l: 2,3(suché)/21,5 (polosladké) | Objem, l: 0,75



RIZLING RÝNSKY / RIESLING

Akostné odrodové biele víno, suché.

Víno má zlatožltú farbu a typickú jemnú kvetinovú vôňu - po kvitnúcej lipke - intenzita ktorej sa rozvíja so zrením vína. Chuť je korenistá a plná, zvýraznená pikantnou kyselinkou, niekedy aj vyššími delikátnymi aromatickými látkami, ktoré zaujmú nevťeravým a dlhotrvajúcim chuťovým vnemom, vyniká svojou harmóniou. Víno je ideálne k sladkovodným rybám, ale aj k bielym mäsám, k jemným syrom a k zeleninovým špecialitám. Teplota podávania 11 - 13 °C.

Ročník: 2019 | Alk, %: 12 | Cukor, g/l: 6,5 | Objem, l: 0,75

CHARDONNAY

Akostné odrodové biele víno, suché.

Víno žltozeleného vzhľadu so stredne bohatou viskozitou. Vôňa bieleho vína pripomína tropické ovocie. Moderné a reduktívne. Ideálne je k morským rybám, mäkkým, hydine, mäkkým syrom. Teplota podávania 11 - 13 °C.

Ročník: 2018 | Alk, %: 12 | Cukor, g/l: 6,5 | Objem, l: 0,75

RULANDSKÉ ŠEDÉ / PINOT GRIS

Akostné odrodové víno, suché.

Víno zlatožltej farby, medovej sladkastej vône s jemným pomarančom. Je veľmi pitné, obvykle s vyšším obsahom alkoholu, harmonické, vláčne, s utlmeným pôsobením kyselín a s dlho trvajúcou chuťou. Ideálne je k špecialitám z hydiny, bielym syrom s ušľachtilou plesňou, pri teplote 10 - 12 °C.

Ročník: 2019 | Alk, %: 12,5 | Cukor, g/l: 1,3 | Objem, l: 0,75

CABERNET SAUVIGNON ROSÉ

Akostné odrodové ružové víno, suché.

Víno z lahodnej odrody, jasnoružová farba, príjemne vyvážené kyseliny. Podmaní si Vás malinovou arómou a smotanovými tónmi. Ovocná bomba, ktorú odporúčame podávať ku grilovanej hydine, rybám či cestovinám vychladené na 8 - 10 °C.

Ročník: 2018 | Alk, %: 12 | Cukor, g/l: 3,3 | Objem, l: 0,75

ALIBERNET

Akostné odrodové červené víno, suché.

Alibernet tmavorubínovej farby prechádzajúcej do tehlovočervenej. Vôňou pripomína zrelé drobné ovocie s prevahou ostružiny. Chuť je plná, ovocná, s jemnou trieslovinou, ktorá ležaním získava na zamatovej vznešenosti. Odporúčame podávať k pokrmom z hovädzieho mäsa a diviny. Ideálna teplota na podávanie je 15 - 17 °C.
Ročník: 2018 | Alk, %: 12,5 | Cukor, g/l: 2,5 | Objem, l: 0,75



DUNAJ

Akostné odrodové červené víno, suché.

Víno pevnej, sýto rubínovej farby s fialkastým okrajom. S prenikavou vôňou plnou tmavého bobuľového ovocia, Chuť plná, korenistá, ovocnošľavnatá so zamatovým záverom. Odporúčané pokrmy: pečené divinové pokrmy, steaky z hovädzieho mäsa, grilované, špeciality, údené a vyzrievané syry. Pre podávanie odporúčame teplotu 16 - 18 °C.
Ročník: 2018 | Alk, %: 12,5 | Cukor, g/l: 2,5 | Objem, l: 0,75



CABERNET SAUVIGNON

Akostné odrodové červené víno, suché.

Je to najušľachtilejší predstaviteľ červených vín, rubínovočervenej farby, v intenzívnej ovocno-kvetinovej vôni objavíte vôňu čerešní, sliviek, čiernych ríbezlí, fialiek i jemný anízový tón. Zrením víno získa harmonický nádych duba, dymu a jemnej čokolády. Robustná chuť je zahalená do priehľadnej vône dreva. Ideálne víno k tmavému mäsu a špecialitám z diviny, tiež k tvrdším syrom. Podáva sa pri teplote 14 °C.

Ročník: 2018 | Alk, %: 12 | Cukor, g/l: 3,3 | Objem, l: 0,75



Samotný názov série vín, ktorý prezrádza vyššiu triedu sa vyberá na základe interných degustácií a vinárskych súťaží.

Táto séria zahŕňa vína s prívlastkom VÝBER Z HROZNA – akostné odrodové víno vyrobené z hrozna v plnej zrelosti, s cukornatosťou najmenej 23 °NM (23 kg cukru / 100 l muštu), ktoré sa získajú zo starostlivo vybraných strapcov a skutočný obsah alkoholu vo víne je najmenej 9,5 % objemu.

Okrem toho, séria má aj veľmi kvalitné akostné odrodové vína bez prívlastkov. Prívlastok poskytuje informácie o tom, v ktorej fáze dozrievania sa hrozno zbierali na výrobu vína, ako aj o obsahu prírodného cukru v nich.

Všetky vína série EXCLUSIVE sú vína s chráneným označením pôvodu (D.S.C. – Districtus Slovakia Controllatus).

Hrozno z tejto série je výlučne ručne zbierané pôvodom z Južnoslovenskej vinohradníckej oblasti a konkrétne zo Strekovských kopcov, kde slnko celý deň kopíruje výsadbu.

Odstopkovanie a mletie sú uskutočnené na nízkej rýchlosti, aby sa triesloviny zo stopiek neprenášali do chuti muštu. Lisovanie za nízkej intenzity tlaku prebieha v uzavretých nerezových lisoch za pomoci pneumatického vaku. Takto získaný mušt je odkalovaný a následne chladený, za pomoci systému riadenej fermentácie. Získané víno je chuťou čisté, s vôňou intenzívneho ovocia.

Pri spracovaní a dozrievaní sú používané výhradne prostriedky na rastlinnej báze, hráškový proteín KTS® FLOT (vysoko účinný nealergénny produkt rastlinného pôvodu) a podobne, preto tieto vína môžu byť klasifikované ako vegan vína.

Navyše, zátku od výrobcu Nomaticor série Smartgreen, použitý na výrobu vína série Platinum, zložený z bio-trstinového cukru (polymér z cukrovej trstiny), má nízku uhlíkovú stopu a následne polymerizuje (100% recyklácia).



PÁLAVA

Akostné odrodové biele víno, suché.

Víno má zlatožltú farbu. Je plné, harmonické, korenisté a s výraznou arómou. Vo vône a v chuti je možné hľadať korenie, muškát a vanilku. Víno sa hodí k paštétam, ku koreným jedlám, k mäsu upravenému na sladký spôsob a k ovčím alebo kozím syrom.

Odporúčaná teplota podávania je 10 - 12 °C.

Ročník: 2019 | Alk, %: 12 | Cukor, g/l: 1,5 | Objem, l: 0,75



RULANDSKÉ ŠEDÉ / PINOT GRIS

Akostné odrodové biele víno s prívlastkom VÝBER Z HROZNA, suché.

Víno zlatožltej farby, medovej sladkastej vône s jemným pomarančom. Je veľmi pitné, obvykle s vyšším obsahom alkoholu, harmonické, vláčne, s utlmeným pôsobením kyselín a s dlho trvajúcou chuťou. Ideálne je k špecialitám z hydiny, bielym syrom s ušľachtilou plesňou, pri teplote 10 - 12 °C.

Ročník: 2019 | Alk, %: 13,0 | Cukor, g/l: 2,4 | Objem, l: 0,75



SAUVIGNON

Akostné odrodové biele víno, polosladké.

Farba vína je svetlozelenožltá. Chuť je hladká, svieža, korenistá s nádychom žihľavy. Plná, výrazne ovplyvnená vôňou, je veľmi atraktívna a nezameniteľná. Odporúčame podávať v kombinácii s pikantnými, korenými a výdatnejšími mäsmi a hydinou, je vhodné aj k jemným syrom, zeleninovým šalátom, či údeným rybám. Podáva sa pri teplote 8 - 10 °C.

Ročník: 2019 | Alk, %: 11,5 | Cukor, g/l: 19,0 | Objem, l: 0,75

DEVÍN

Akostné odrodové víno, suché.

Slamovozelenkavý vzhľad s bohatou arómou. V chuti plné, harmonické, extraktívne víno s korenisto-muškatovou vôňou prelínajúcou sa s vôňou agátových kvetov. Vôňou a jasnozelenou farbou očarí každého. Podávame ho vychladene pri teplote 10 - 12 °C.

Ročník: 2019 | Alk, %: 12,5 | Cukor, g/l: 4,0 | Objem, l: 0,75



RIZLING RÝNSKY / RIESLING

Akostné odrodové biele víno s prívlastkom VÝBER Z HROZNA, suché.

Víno má svetlozelenú až zlatožltú farbu a typicky jemnú kvetinovú vôňu lipy, intenzita ktorej sa rozvíja so zrením vína. Možno v ňom cítiť aj marhuľový kvet, broskyne, lúčne kvety, seno. dokonca zelený citrón. Chuť je korenistá a plná, zvýraznená pikantnou kyselinou, niekedy aj vyššími delikátnymi aromatickými látkami, ktoré záujmu nevťieravým a dlhotrvajúcim chuťovým vnemom, vyniká svojou harmóniou. Víno je ideálne k sladkovodným rybám, ale aj k bielym mäsám, k jemným syrom a k zeleninovým špecialitám.

Teplota podávania je 11 - 13 °C.

Ročník: 2019 | Alk, %: 12,5 | Cukor, g/l: 4,0 | Objem, l: 0,75

RULANDSKÉ MODRÉ / PINOT NOIR

Akostné odrodové ružové víno s prívlastkom VÝBER Z HROZNA, suché. Víno staroružovej farby s nenapodobiteľnou jahodovou arómou a vôňou lupeňov divých ruží. Jazyk Vám pohladí vyššia svieža kyselinka, ktorá osloví hlavne pri letnej grilovačke.

Odporúčaná teplota pri podávaní je 7 - 8 °C.

Ročník: 2019 | Alk, %: 13,0 | Cukor, g/l: 2,9 | Objem, l: 0,75



CABERNET SAUVIGNON

Akostné odrodové červené víno, suché.

Najušľachtilejší predstaviteľ červených vín. Je rubínovočervenej farby. V intenzívnej ovocno-kvetinovej vôni objavíte vôňu čerešní, sliviek, čiernych ríbezlí, fialiek i jemný anízový tón. Zrením víno získava harmonický nádych duba, dymu a jemnej čokolády. Robustná chuť je zahalená do príznačnej vône dreva. Ideálne je k tmavému mäsu a špecialitám z diviny, tiež k tvrdším syrom. Teplota podávania je 14 °C.

Ročník: 2017 | Alk, %: 13,0 | Cukor, g/l: 2,4 | Objem, l: 0,75



FRANKOVKA MODRÁ / BLAUFRÄNKISCH

Akostné odrodové červené víno, suché.

Víno tejto odrody sa vyznačuje intenzívnou červenou farbou, príjemnou vôňou a chuťou. Chuť vína je príjemne drsná a korenistá, obohatená nenápadnými dymovými tónmi, zachováva dlhotrvajúci a výrazný vnem na podnebí. Má vyrovnaný obsah kyselín. Odporúčame podávať ku korenistým jedlám z tmavého mäsa, ku grilovaným a pečeným jedlám z hydiny a predovšetkým k divine. Odporúčaná teplota na podávanie je 15 - 17 °C.

Ročník: 2017 | Alk, %: 12,0 | Cukor, g/l: 3,0 | Objem, l: 0,75



ALIBERNET

Akostné odrodové červené víno, suché.

Víno tmavočervenej až rubínovej farby, prechádzajúcej niekedy až do fialova. Má príjemnú netrpľivú chuť, ktorú obohacujú tóny čokolády, bylín, bobuľového ovocia a niekedy aj prítomnosť dreva, dymu a korenia. Charakter vína dopĺňa aj jemná kyselina a väčšie triesloviny. Odroda patrí k výrazným vínam, priateľ sa preto s výraznými jedlami, preto odporúčame podávať k tmavým mäsám a syrom. Z mäsa sú to najmä divina, zverina, hovädzie mäso a steak. Zo syrov chuťovo výraznejšie tvrdé a plesňové syry. Odporúčaná teplota na podávanie je 16 - 18 °C.

Ročník: 2017 | Alk, %: 12,5 | Cukor, g/l: 1,9 | Objem, l: 0,75



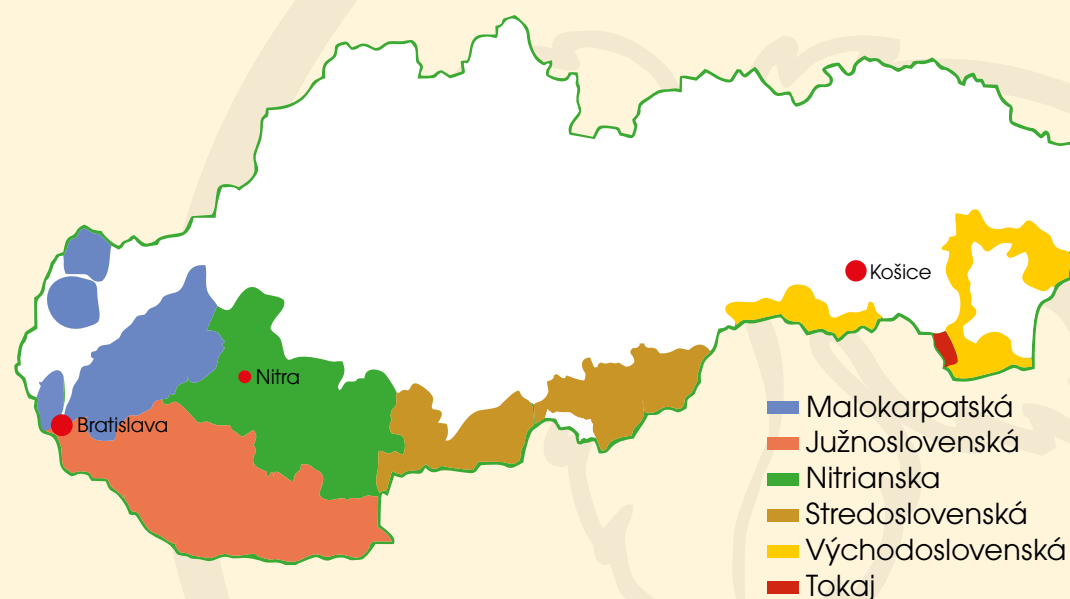
HISTÓRIA

Slovensko je úžasne pestrá krajina v samom strede Európy, chránená na troch stranách Karpátami a z juhu obmývaná Dunajom. Je to krajina s dlhými a slávnymi vinárskymi tradíciami a samotní Slováci často žartujú, že ak dostanú aspoň kus pôdy, určite tam vysadia vinič. Lebo vinič sa na území dnešného Slovenska pestuje viac ako dvetisíc rokov. Ako rástol a aké víno dorábali z neho starí Kelti, Rimania i naši predkovia Staroslovania, to sa už žiaľ nedozvieme.

Oveľa viac informácií máme z dnešného obdobia. V 13. storočí kolonizovali na západe našu krajinu Nemci a na východe Taliani. Priniesli so sebou svoje odrody viniča, ktoré sa tu ujali a ktorým sa tu darí dodnes. Preto sú početné vinice, rovnako ako hory a starobylé hrady - známym slovenskej krajiny. Víno je neoddeliteľnou súčasťou slovenskej kultúry, ktorá nám pripomína dramatické dejiny, miešanie národov a ich kultiváciu vinohradníckych parciel. V súčasnosti sa na výrobu vína pestuje na Slovensku viac ako štyridsať odrôd hrozna.

JUŽNOSLOVENSKÁ VINOHRADNÍCKA OBLASŤ

Slovensko je rozdelené na 6 vinohradníckych oblastí: Malokarpatskú, Južnoslovenskú, Stredoslovenskú, Nitriansku, Východoslovenskú a Tokajskú. Každá oblasť má unikátny charakter



Od roku 2018 je rozlohou najväčšia vinohradnícka oblasť - Južnoslovenská. Tento kraj je bohatý na úrodu hrozna. Južnoslovenská vinohradnícka oblasť je najteplejšia oblasť Slovenska. So suchou klímou a miernymi zimami sa pýši tými najlepšimi podmienkami na dopestovanie hrozna vhodného na výrobu vysokokvalitných vín. Navyše, hojnosť tepla, slnečného svitu i vlahy umožňuje viniču, rastúcemu na bohatých hlinitých pôdach, poskytovať úrody s nadmernou cukrnatosťou. Neskoré zbery, výbery z hrozna, bobuľové i hrozienkové výbery nie sú v tomto kraji zvláštnosťou.

Najviac sa tu pestujú biele muštové odrody Rizling vlašský, Veltlínske zelené, Rizling Rýnsky, Pinot Blanc a Chardonnay. Z modrých odrôd Frankovka Modrá, Cabernet Sauvignon, ktoré si vyžadujú dlhšie vegetačné obdobie, ale aj Pinot Noir a Svätovavrínecké.



Séria Milion, ktorú sme uviedli na trh, odzrkadľuje milión predaných fliaš z tejto kategórie vín. Prešli inováciou etikiet. Do etikiet sme zakomponovali emblém diamanту. Sú to akostné odrodové vína vyššej strednej triedy bez prívlastkov. Objem alkoholu predstavuje okolo 12%. Hrozno dopestované pre túto triedu pochádza z piesočnatých kopcov Svätého Petra, nakoľko vinič v tejto oblasti bol zakladaný ešte zastaralou metódou vedením koreňa, preto možno zber realizovať len ručne. Úroda hrozna z týchto viničov býva až 13 ton, preto pri konečnom produkte vieme s týmto materiálom pracovať v omnoho lepších cenových reláciách.

Technológia spracovania je podobná ako pri vyšších triedach, rozdiel je len v procese odkaľovania, kde túto metódu čistenia nevyužívame. Riadený proces kvasenia je samozrejmosťou aj pri tejto sérii, ktorú ponúkame.

Všetky vína série MILION sú vína s chráneným označením pôvodu (PDO - Protected Designation of Origin / D.S.C. – Districtus Slovakia Controllatus).

TRAMÍN ČERVENÝ / GEWÜRTZTAMINER

Slovenské akostné odrodové biele víno, suché.

Tramín červený má jasnú bledozlatú farbu. V intenzívnej aróme môžeme cítiť výrazný korenistý buket, v ktorom sa objavujú krémové tóny ružového oleja a liči. Odporúčaná teplota podávania je 10 -12 °C.

Ročník: 2019 | Alk, %: 13,0 | Cukor, g/l: 2,8 | Objem, l: 0,75

RULANDSKÉ ŠEDÉ / PINOT GRIS

Slovenské akostné odrodové biele víno, suché.

Víno zlatistej farby s vôňou broskýň, višňovej slivky, medu a mandľových tónov. Chuť je svieža a konzistentná s arómou. Odporúčaná teplota na podávania je 10 -12 °C.

Ročník: 2019 | Alk, %: 12,5 | Cukor, g/l: 2,4 | Objem, l: 0,75

VELTLÍNSKE ZELNÉ / GRÜNER VELTLINER

Slovenské akostné odrodové biele víno, suché.

Víno je aromatické, s charakterom domáceho ovocia, mandľovou arómou, tónmi lipového kvetu, špargle a zeleného hrášku. Má veľmi dobrú chuťovú plnosť a pikantnú kyselinu. Víno sa dobre hodí k studeným predjedlám alebo šalátom. Odporúčaná teplota podávania je 10 °C.

Ročník: 2019 | Alk, %: 12,0 | Cukor, g/l: 1,5 | Objem, l: 0,75

ALIBERNET

Slovenské akostné odrodové červené víno, suché.

Víno purpurovej farby s vôňou malinového až čiericového lekváru. V južansky teplej chuti vystupujú do popredia tóny čiernej bazy a horkej čokolády. Odporúčame k hovädzím pečeným mäsám, odporúčame podávať pri teplote 16 – 18°C.

Ročník: 2018 | Alk, %: 12,0 | Cukor, g/l: 2,1 | Objem, l: 0,75

CABERNET SAUVIGNON

Slovenské akostné odrodové červené víno, suché.

Víno je rubínovočervenej farby. V intenzívnej ovocno-kvetovej vôni objavíte vôňu čerešní, sliviek, čiernych ríbezlí, fialiek i jemný anízový tón. Zrením víno získava harmonický nádych duba, dymu a jemnej čokolády, robustná chuť je zahalená do príznačnej vône dreva. Ideálne je k tmavému mäsu a špecialitám z diviny, tiež k tvrdým syrom. Teplota podávania 14 °C.

Ročník: 2018 | Alk, %: 12,0 | Cukor, g/l: 2,4 | Objem, l: 0,75

RÍBEZĽOVÉ VÍNO

RÍBEZĽOVÉ VÍNO

Ovocné víno, sladké.

Plnšie harmonické polosladké víno s krásnym buketom čiernych ríbezlí. Odporúčame podávať ako aperitív pri teplote 8 - 10 °C.

Ročník: 2018 | Alk, %: 12,0 | Cukor, g/l: 65,0 | Objem, l: 0,75



Značenie LXM, vychádza zo série LX s pridaním písmena M, ktoré značí nášho odberateľa – siete obchodov Metro, rad bol doplnený sortimentovo takými vínami ako Tramín červený, Ali-bernet a Cabernet Sauvignon, ktoré boli pridané na základe požiadaviek obchodných sietí. Na základe požiadaviek boli vytvorené aj etikety.

Vína radu LXM sú strednej triedy, ktoré sú deklarované ako akostné odrodové vína s chráneným označením pôvodu (PDO - Protected Designation of Origin / D.S.C. – Districtus Slovakia Controllatus) - Južnoslovenská vinohradnícka oblasť.



TRAMÍN ČERVENÝ / GEWÜRTZTRAMINER

Akostné odrodové biele víno, suché.

Víno slamovej farby s vôňou bielych ruží s muškátovým podtónom. V korenistej chuti vystupujú do popredia tóny medu a hrušiek. Ideálne víno k bravčovému mäsu, hydine, rybám, syrom. Teplota podávania je 9 - 11 °C.

Ročník: 2019 | Alk, %: 11,5 | Cukor, g/l: 3,1 | Objem, l: 0,75



MÜLLER THURGAU

Akostné odrodové biele víno, suché.

Čerstvé víno svetložltej farby s vôňou kvetu. Chuť je šľavnatá, broskyňové tóny dokonale dopĺňajú kyslosť. Odporúča sa ku steakom z bieleho mäsa. Teplota podávania 9 - 11 °C.

Ročník: 2019 | Alk, %: 12,0 | Cukor, g/l: 1,8 | Objem, l: 0,75



CHARDONNAY

Akostné odrodové biele víno, suché.

Extraktívne víno zlatožltej farby. Víno má jemný buket medu a citrusov. Ovocnú chuť dopĺňajú orieškové tóny. Bohatá dlhotrvajúca elegantná chuť. Chardonnay sa snúbi s rybami, grilovaným lososom, s morskými plodmi, hydinou ale aj s bravčovým mäsom. Teplota podávania je 10 - 12 °C.

Ročník: 2019 | Alk, %: 11,5 | Cukor, g/l: 1,3 | Objem, l: 0,75

RULANDSKÉ ŠEDÉ / PINOT GRIS

Akostné odrodové biele víno, suché.

Iskrivá zelenkavá farba. Vôňa je plná, príjemne ovocná, s tónmi hrušiek a citrusov. Chuť je dlhá sprevádzaná kyselinkami. Vhodné kombinovať so šunkou, sušenými paradajkami, grilovanými rybami či telacím mäsom. Teplota podávania je 9 - 11 °C.

Ročník: 2019 | Alk, %: 11,5 | Cukor, g/l: 2,1 | Objem, l: 0,75





RIZLING VLAŠSKÝ / WELSCHRIESLING

Akostné odrodové biele víno, suché.

Víno zlatistej farby so zeleným odleskom. Vo vône aj chuti vynikajú v popredí zrelé citrusové plody a med. Vysoký obsah kyseliny a alkohol dodávajú vínu sviežosť.

Odporúčame podávať víno s rybami, syrom a hydinou.

Teplota podávania je 10 - 12 °C.

Ročník: 2019 | Alk, %: 12,5 | Cukor, g/l: 2,4 | Objem, l: 0,75



SVÄTOVAVRINECKÉ / SAINT LAURENT

Akostné odrodové ružové víno, suché.

Farba je jemná, iskrivo ružová. Vo vône sú príjemné tóny záhradných jahôd a čerešní.

Lahké víno so sviežimi kyselinkami a ovocným dozvukom. Svieža a ovocná chuť

Svätovavrinského zapôsobí v sprievode letných šalátov, grilovaných špecialít

a pečených rýb. Teplota podávania je 10 - 12 °C.

Ročník: 2019 | Alk, %: 12,0 | Cukor, g/l: 1,8 | Objem, l: 0,75

ALIBERNET

Akostné odrodové červené víno, suché.

Víno purpurovej farby s vôňou malinového až černicového lekváru. V južansky teplej chuti vystupujú do popredia tóny čiernej bazy a horkej čokolády. Odporúčame podávať

k hovädzím pečeným mäsám. Teplota podávania je 16 - 18 °C.

Ročník: 2018 | Alk, %: 12,0 | Cukor, g/l: 2,7 | Objem, l: 0,75



CABERNET SAUVIGNON

Akostné odrodové červené víno, suché.

Víno rubínovej farby s vôňou čiernych ríbezlí s náznakom vanilky. V štruktúrovanej chuti

vystupujú do popredia tóny zelenej papriky a makovic. Ideálne je k tmavému mäsu a

špecialitám z diviny, tiež k tvrdším syrom. Podáva sa pri teplote 14 °C.

Ročník: 2018 | Alk, %: 12,0 | Cukor, g/l: 2,1 | Objem, l: 0,75



FRANKOVKA MODRÁ / BLAUFRÄNKISCH

Akostné odrodové červené víno, suché.

Víno s bordovočerveným farebným odtieňom. Vôňa je výrazne ovocná, s jemným nádychom lesných plodov. Chuť je ovocná, pripomínajúca čerešne a sušené slivky.

Vynikajúca ku kačke s červenou kapustou. Teplota podávania 15 - 17 °C.

Ročník: 2018 | Alk, %: 12,0 | Cukor, g/l: 2,8 | Objem, l: 0,75



SVÄTOVAVRINECKÉ / SAINT LAURENT

Akostné odrodové červené víno, suché.

Víno sa vyznačuje vyššou farebnou intenzitou, vyššou hladinou kyselín a trieslovín.

Vo vône pripomína sušené slivky. Chuť má plnú, výraznú a zamatovú. Víno je možné

kombinovať so steakmi, ku gulášom alebo tiež k vysokej zverine. Odporúčaná teplota

podávania je 16 - 18 °C.

Ročník: 2018 | Alk, %: 12,5 | Cukor, g/l: 2,4 | Objem, l: 0,75



1L ODRODOVÉ

V 1 litrových nevratných fľašiach dodávané vína v troch prevedeniach:

- Vína 1L - akostné odrodové vína s chráneným označením pôvodu (D.S.C. - District of Slovakia Controllatus)
- Vína 1L - odrodové vína bez zemepisného označenia
- Vína 1L - stolové vína bez zemepisného označenia



Akostné vína s chráneným označením pôvodu

(PDO - Protected Designation of Origin
/ D.S.C. - Districtus Slovakia Controllatus)

1L ODRODOVÉ



ALIBERNET

Akostné odrodové červené víno, suché.

Ročník: 2018 | Alk, %: 11,0 | Cukor, g/l: 2,0 | Objem, l: 1,0



RULANDSKÉ ŠEDÉ / PINOT GRIS

Akostné odrodové biele víno, suché.

Ročník: 2019 | Alk, %: 11,0 | Cukor, g/l: 1,8 | Objem, l: 0,1



CABERNET SAUVIGNON

Akostné odrodové ružové víno, suché.

Ročník: 2019 | Alk, %: 11,0 | Cukor, g/l: 3,3 | Objem, l: 1,0

VIREX

1L ODRODOVÉ

Odrodové vína

bez zemepisného označenia v 1 - litrových nevratných fľašiach.



SVÄTOVAVRINECKÉ / SAINT LAURENT

Akostné odrodové červené víno, suché.

Ročník: 2019 | Alk, %: 11,0 | Cukor, g/l: 1,7 | Objem, l: 1,0



MÜLLER THURGAU

Akostné odrodové biele víno, suché.

Ročník: 2019 | Alk, %: 11,0 | Cukor, g/l: 2,1 | Objem, l: 1,0

FRANKOVKA MODRÁ / BLAUFRÄNKISCH

Akostné odrodové červené víno, suché.

Ročník: 2019 | Alk, %: 11,0 | Cukor, g/l: 1,9 | Objem, l: 1,0



RIZLING VLAŠSKÝ / WELSCHRIESLING

Akostné odrodové biele víno, suché.

Ročník: 2019 | Alk, %: 11,0 | Cukor, g/l: 1,9 | Objem, l: 1,0



VELTLÍNSKE ZELENÉ / GRÜNER VELTLINER

Akostné odrodové biele víno, suché.

Ročník: 2019 | Alk, %: 11,0 | Cukor, g/l: 1,8 | Objem, l: 1,0



Vína

bez zemepisného označenia v 1 - litrových nevratných fľašiach.



URBANOVO JUŽNÉ

Biele víno, polosladké.

Ročník: 2019 | Alk, %: 10,5 | Cukor, g/l: 20,0 | Objem, l: 1,0



URBANOVO JUŽNÉ

Červené víno, polosladké.

Ročník: 2019 | Alk, %: 10,5 | Cukor, g/l: 20,0 | Objem, l: 1,0



URBANOVO JUŽNÉ

Biele víno, suché

Ročník: 2019 | Alk, %: 10,5 | Cukor, g/l: 3,0 | Objem, l: 1,0



DRAČIA KRV

Červené víno, polosladké.

Ročník: 2019 | Alk, %: 10,5 | Cukor, g/l: 20,0 | Objem, l: 1,0



RAJSKÁ ZÁHRADA

Ovocné víno biele, polosladké.

Ročník: 2019 | Alk, %: 9,5 | Cukor, g/l: 7,0 | Objem, l: 1,5



RAJSKÁ ZÁHRADA

Ovocné víno červené, polosladké.

Ročník: 2019 | Alk, %: 9,5 | Cukor, g/l: 8,2 | Objem, l: 1,5



DRAČIA KRV

Červené víno, polosladké

Ročník: 2019 | Alk, %: 11,5 | Cukor, g/l: 20,0 | Objem, l: 2,0



HURBANOVSKÉ JUŽNÉ

Červené víno, polosladké

Ročník: 2019 | Alk, %: 11,5 | Cukor, g/l: 20,0 | Objem, l: 2,0



HURBANOVSKÉ JUŽNÉ

Biele víno, suché

Ročník: 2019 | Alk, %: 11,5 | Cukor, g/l: 2,0 | Objem, l: 2,0



HURBANOVSKÉ JUŽNÉ

Biele víno, polosladké

Ročník: 2019 | Alk, %: 11,5 | Cukor, g/l: 20,0 | Objem, l: 2,0



DARČEKOVÉ BALENIA

Spoločnosť VIREX ponúka veľký výber darčkových balení vhodných pre lepšiu prezentáciu vín či ako darček.



V našej ponuke je aj možnosť privátnej značky, voľba Vašej vlastnej etikety, kategórie vína a samotné vyhotovenie produktu, ktorému by sme zabezpečovali výrobu, preskladnenie a jeho následnú distribúciu.

VLASTNÁ ZNAČKA



OCENENIA

„Mnohé z našich výrobkov získali prestížne ocenenia v súťažiach vín medzi najkvalitnejšími Slovenskými vínami.“



VIREX s.r.o.

Farské pole 3, 946 51 Nesvady

IČO: 36 524 603

DIČ: SK2020161583

prevádzka

Pri Ovocnom sade 1, 946 54 Bajč

☎ +421 905 403 366

f VIREX

📷 virex_winery

✉ virex@virex.sk

🌐 **www.virex.sk**