



POWIEDZ TAK



WÓDKA
NA WESELA

Your Party Team



STUMBRAS

VODKA



**STUMBRAS
VODKA**

To wódka, której historia sięga 1906 roku. Przekazywana z pokolenia na pokolenie tradycyjna receptura odzwierciedla doświadczenie i wiedzę litewskich gorzelników. Cechą charakterystyczną wódki jest kłos pszenicy znajdujący się we wnętrzu każdej butelki. Starannie wyselekcjonowane źdźbła są ręcznie przycinane we właściwym czasie, a następnie przechowywane w specjalnych podziemiach przez cztery tygodnie. Dzięki temu stają się neutralne. Wysoka jakość STUMBRAS VODKA to także efekt szczególnej kontroli każdego etapu produkcji.



**STUMBRAS
PREMIUM ORGANIC**

Ekologiczna wódka, do produkcji której wykorzystywana jest woda głębinowa oraz zboża pochodzące wyłącznie z upraw ekologicznych, bez stosowania nawozów sztucznych. Procesowi produkcji STUMBRAS ORGANIC poświęcana jest wyjątkowa uwaga – gorzelnicy dbają nie tylko o dobór surowców, ale i przestrzeganie ściśle określonych wymagań technicznych. Jednym z nich jest specjalny sposób filtrowania, który w wieloetapowym systemie wykorzystuje unikalny na skalę światową filtr z lnu ekologicznego.



STUMBRAS

VODKA



STUMBRAS DISTINCT WINTER WHEAT

To ultraczysta wódka o gładkiej konsystencji, 5-krotnie destylowana, lekka i delikatna w smaku. Wytwarzana ze starannie wyselekcjonowanej pszenicy ozimej.



STUMBRAS DISTINCT YOUNG POTATO

To naturalnie bezglutenowa, 8-krotnie destylowana wódka z nutą ziemistą. Wytwarzana wyłącznie z wyselekcjonowanych młodych ziemniaków.



STUMBRAS

VODKA



STUMBRAS QUINCE

To intrygująca podróż do przeszłości. Inspiracją do stworzenia wódki o smaku pigwy była tradycyjna receptura gospodyń dawnych litewskich dworów. Wyróżnikami STUMBRAS QUINCE są intensywny aromat dojrzałych owoców, orzeźwiający smak lata i złocisty kolor. Walory te to efekt kluczowych dodatków – soku z pigwy i plasterków tego owocu, który nie bez powodu określa się mianem litewskiej cytryny.



STUMBRAS HAZELNUT

To unikalna na rynku wódka orzechowa. Swój niezwykle smak zawdzięcza starannie wyselekcjonowanym orzechom laskowym z najlepszych litewskich farm. Umieszczany ręcznie w każdej butelce orzech wpływa na naturalny aromat wódki i jej charakterystyczną jasnobrązową barwę. Ze względu na te walory STUMBRAS HAZELNUT jest bezkonkurencyjną propozycją na rynku wódek smakowych.



STUMBRAS

VODKA



STUMBRAS CRANBERRY

To wódka o smaku żurawinowym, której tradycyjna litewska receptura jest przekazywana z pokolenia na pokolenie.

W procesie produkcji tego alkoholu gorzelnicy wykorzystują sok z dojrzałych żurawin, a we wnętrzu każdej butelki umieszczają garść jesiennych żurawin. Dzięki temu wyróżnia się orzeźwiającym, owocowo-leśnym smakiem oraz intensywnie barwą.



STUMBRAS RASPBERRY

To litewska wódka malinowa inspirowana dawnymi recepturami. Swój intensywnie czerwony kolor i orzeźwiający smak zawdzięcza dojrzałym i słodkim malinom, które w każdej butelce pojawiają się w dwóch postaciach: soku oraz garści całych owoców. STUMBRAS RASPBERRY słusznie budzi skojarzenia ze słonecznym latem i ogrodem pełnym malin.

TIEMPO CONTIGO



TIEMPO CONTIGO SAUVIGNON BLANC

Region: La Mancha Vino da Tavola

Szczep: Sauvignon Blanc

Smak: Półśładkie

ABV: 11,5%

Kolor: żółte z zielonymi refleksami

Nos: aromaty kwiatów i gruszek

Usta: lekkie i zrównoważone, mocno owocowe ale bez przesadnej słodyczy

Serwowanie: jako aperitif, jego smak dobrze komponuje się z lekkimi przekąskami, daniami z ryb i owoców morza.

Podawać schłodzone do temperatury 10-12°C



TIEMPO CONTIGO TEMPRANILLO

Region: La Mancha Vino da Tavola

Szczep: Tempranillo

Smak: Półśładkie

ABV: 12,5%

Kolor: bogaty, wiśniowy kolor

Nos: owocowy z korzennym aromatem

Usta: smak konfitury z czerwonych owoców, zbalansowane z łagodną taniną

Serwowanie: Dobrze komponuje się z daniami z ryb, z serami i grzybami.

Podawać schłodzone do temperatury 16-18 °C



TIEMPO CONTIGO SYRAH

Region: La Mancha Vino da Tavola

Szczep: Syrah

Smak: Półwytrawne

ABV: 13%

Kolor: czerwone z fioletowymi refleksami

Nos: aromat dojrzałych czerwonych owoców, wiśni

Usta: dojrzałe jeżyny, wiśnie, konfitura malinowa. Wyważony smak pomiędzy słodyczą i charakterną taniną

Serwowanie: Idealne w połączeniu z grillowanym mięsem, z ziołowym gulaszem oraz z twardymi i wyrazistymi serami.

Podawać schłodzone do temperatury 16-18 °C

ALITA SELECTION

ALITA SELECTION to kolekcja wysokiej jakości naturalnych win musujących.

Do ich produkcji używane są wyjątkowe odmiany winogron z regionu Emilia Romagna we Włoszech oraz w hiszpańskiej Murcii (ALITA LIVI). Wina wytwarzane są tradycyjną włoską metodą Charmat, starzejąc się w zamkniętych kadziach przez co najmniej 4 tygodnie. Wszystkie warianty zamykane są naturalnym korkiem.



ALITA SELECTION RIESLING

Region: Włochy, Emilia-Romania
Produkcja: Litwa, Alytus
Szczep: 100% Riesling
Smak: półwytrawne
Kolor: Słomkowe z zielonymi refleksami
Nos: Owoce cytrusowe, kwiat brzoskwini
Usta: Lekko mineralne z wyrazistą, świeżą kwasowością, która równoważy owocowe akcenty.
Serwowanie: Świetne jako aperitif. Doskonale współgra z lekkimi przystawkami, owocowymi sałatkami, ale sprawdzi się również w towarzystwie owoców morza.
Podawać schłodzone do temperatury 8°C.



ALITA SELECTION BRUT CUVEE

Region: Włochy, Emilia-Romania
Produkcja: Litwa, Alytus
Szczep: Chardonnay, Pinot Noir
Smak: wytrawne
Kolor: jasnozłota barwa
Nos: Świeży, kwiatowo owocowy
Usta: Kremowe podniebienie przebija nuty jabłek, cytrusów i tostowanego chleba. Przyjemny, gładki finisz.
Serwowanie: Dzięki kompozycji Chardonnay i Pinot Noir doskonale współgra z wędzonym wędzorem i tłustymi rybami, wzbogaca dania z owocami morza oraz komponuje się z daniami z jaj i drobiu. Świetne jako aperitif.
Podawać schłodzone do temperatury 8°C.



ALITA SELECTION MUSCAT

Region: Włochy, Emilia-Romania
Produkcja: Litwa, Alytus
Szczep: 100% Muscat
Smak: słodkie
Noty degustacyjne
Kolor: Jasnozłote
Nos: Aromat dzikiej róży, gałki muskatołowej, kwiatu pomarańczy i miodu
Usta: Na podniebieniu nuty soczystej gruszki i mandarynki. Przyjemnie odświeżające bąbelki.
Serwowanie: Doskonale do deserów, ciast, dojrzałych, słodkich owoców. Schłodzone jako deser samo w sobie.
Podawać schłodzone do temperatury 8°C.

A scenic landscape featuring rolling hills and a grassy field. The sky is a soft, pale blue, suggesting a clear day. The foreground is a lush green field, and the background shows distant hills under a bright sky.

Dowiedz się więcej na

— STUMBRASNAWESELE.PL —