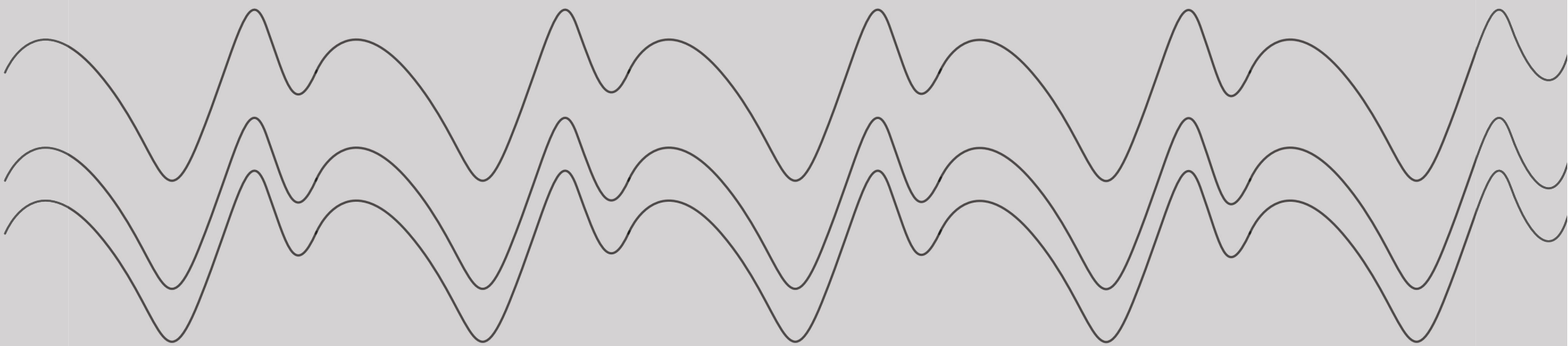
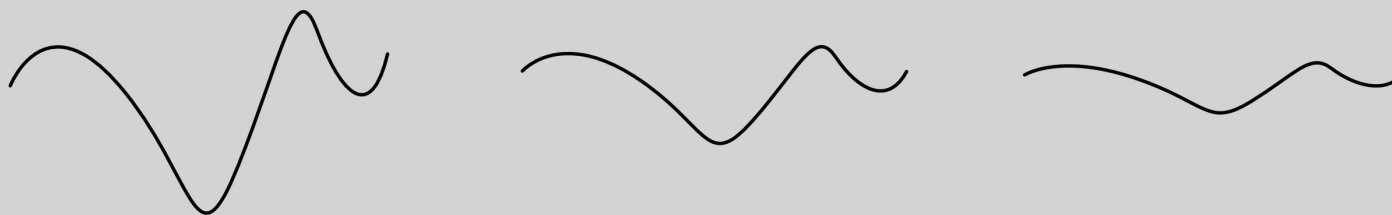


Návrhy vinných dárkových etiket  
Fakulty multimediálních komunikací



# Idea, myšlenka, koncept

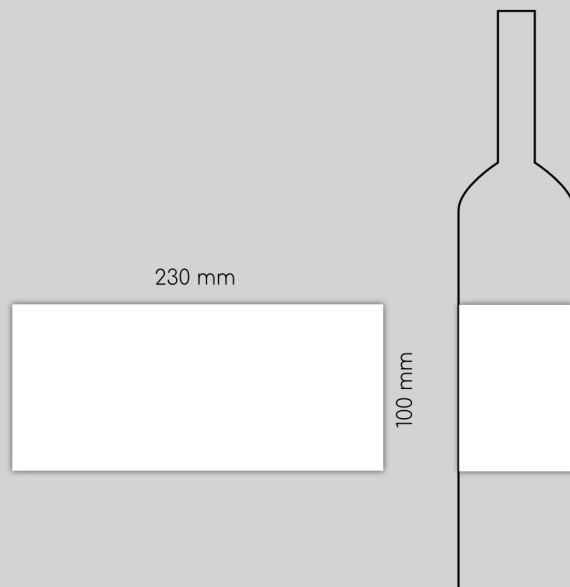
Návrh vinných etiket vznikl tvarováním, násobením a stylizací křivky, která ve finálním návrhu vytvořila dekor.



Konceptem etiket jsou tři podobné návrhy s rozdílem křivky, která mění intenzitu.

## Rozměry etikety

100 x 230 mm



## Font a velikost písma

*Negara serif*  
Comforta

18,2 pt Pálava

11,2 pt / *sladké* /

8,5 pt

Vína bývají obvykle zlatožluté barvy, ve vůni jsou aromatické látky Tramínu, tedy růží, doplněné o vanilkové tóny, chuť je plná, dlouhotrvající, jemnější harmonie než u Tramínu. Ve vůni a chuti můžeme hledat koření, muškát, vanilku, mandarinky.

Podává se podobně jako Tramín k silněji kořeněným jídlům, k paštikám, ke sladkým úpravám masa, k jemným ovčím či kozím sýrům, chipsům a olivám.

## Rulandské modré

*/ Suché /*

Rulandské modré je ve vůni a chuti typicky cítit po malinách, jahodách, jasmínu, švestkách, povidel, ale i po kávě, zvěřině či lanýži. Mladší vína se při stolování předkládají k pečeným masům, jemným úpravám zvěřiny, i jiných tmavých mas, pernaté zvěři, nadívané drůbeži a doporučuje se rovněž k pokrmům z hub a k mnoha druhům sýru.



0,75 l  
Alk. 12%



## Rulandské modré

*/ Suché /*

Rulandské modré je ve vůni a chuti typicky cítit po malinách, jahodách, jasmínu, švestkách, povidel, ale i po kávě, zvěřině či lanýži. Mladší vína se při stolování předkládají k pečeným masům, jemným úpravám zvěřiny, i jiných tmavých mas, pernaté zvěři, nadívané drůbeži a doporučuje se rovněž k pokrmům z hub a k mnoha druhům sýru.



0,75 l  
Alk. 12%



## Rulandské šedé

*/ Polosladké /*

Rulandské šedé je ve vůni typicky cítit po chlebové kůrce, karamelu, sladkých hruškách či medu. Chybu neuděláte, pokud budete polosladkou rulandu servírovat například k rybí specialitě, vyzkoušet ale můžete třeba paštiku z husích jater, grilované telecí nebo korýše.



0,75 l  
Alk. 12%



## Rulandské šedé

*/ Polosladké /*

Rulandské šedé je ve vůni typicky cítit po chlebové kůrce, karamelu, sladkých hruškách či medu. Chybu neuděláte, pokud budete polosladkou rulandu servírovat například k rybí specialitě, vyzkoušet ale můžete třeba paštiku z husích jater, grilované telecí nebo korýše.



0,75 l  
Alk. 12%



## Rulandské šedé

*/ Sladké /*

Rulandské šedé je ve vůni typicky cítit po chlebové kůrce, karamelu, sladkých hruškách či medu. Chybu neuděláte, pokud budete polosladkou rulandu servírovat například k rybí specialitě, vyzkoušet ale můžete třeba paštiku z husích jater, grilované telecí nebo korýše.

0,75 l  
Alk. 12%



## Rulandské šedé

*/ Sladké /*

Rulandské šedé je ve vůni typicky cítit po chlebové kůrce, karamelu, sladkých hruškách či medu. Chybu neuděláte, pokud budete polosladkou rulandu servírovat například k rybí specialitě, vyzkoušet ale můžete třeba paštiku z husích jater, grilované telecí nebo korýše.

0,75 l  
Alk. 12%











## Pálava

*/ Sladké /*

Vína bývají obvykle zlatožluté barvy, ve vůni jsou aromatické látky Tramínu, tedy růží, doplněné o vanilkové tóny, chuť je plná, dlouhotrvající, jemnější harmonie než u Tramínu. Ve vůni a chuti můžeme hledat koření, muškát, vanilku, mandarinky. Podává se podobně jako Tramín k silněji kořeněným jídlům, k paštikám, ke sladkým úpravám masa, k jemným ovčím či kozím sýrům, chipsům a olivám.



0,75 l  
Alk. 12%



## Pálava

*/ Polosladké /*

Vína bývají obvykle zlatožluté barvy, ve vůni jsou aromatické látky Tramínu, tedy růží, doplněné o vanilkové tóny, chuť je plná, dlouhotrvající, jemnější harmonie než u Tramínu. Ve vůni a chuti můžeme hledat koření, muškát, vanilku, mandarinky. Podává se podobně jako Tramín k silněji kořeněným jídlům, k paštikám, ke sladkým úpravám masa, k jemným ovčím či kozím sýrům, chipsům a olivám.



0,75 l  
Alk. 12%





Dančáková Natálie  
Ateliér Produktový design  
Zlín, 2020/21

