



# NAUTIMUS

## Agusti Torello Mata Xarel-lo Vermell X.V.



### PÄRITOLU

Hispaania, Kataloonia, Penedes

### TOOTJA

Agusti Torello SA

### VIINAMARJAD

Xarel.lo Vermell 100%

Xarel-lo Vermell on haruldane roosa kestaga geneetiline mutatsioon Kataloonia pärismaiseist heledast Xarel-lo sordist

### VEIN

Kerge, kuiv veidi mineraalne roosa vein

-Värvilt kahvatu, kerge oranži läikega, vana, pleekinud roosa

-Aroomis tunda värskaid tsitrusvilju, heledaid luuvilju, veidi soolakat mineraalsust ja tooreid punaseid metsamarju

-Maitse on kuiv, marjaselt kerge ja mineraalne. Tunda punaseid õunu, värskaid punaseid metsamarju, vaarikaid ja kibuvitsamarju. Järelmaitstes verigreipi ja värskaid tsitrusvilju koos kerge pohlakesta mõrkjusega

-Viinamarjad on kasvatatud orgaanilise ja biodünaamilise põllumajanduse põhimõtteid järgides, marjad on korjatud käsitsi lubjakivise pinnasega Penedese veiniaedadest.

Marjakestasi on leotatud mahlas 7 tundi ja vein on kääritatud roostevabast terasest vaatides, areneb peale käärimise lõppu 2-3 kuud pärmisademel, Sobilik veganitele. Limiteeritud vein, mida tehakse alla 8000 pudeli

### VEINI SOOVITUS

Karp- ja koorikloomadest suupisted, kerged toorsingid, grillitud kalaroad ja vokitudjuurviljad

### SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult, 8 -10 °C, Bordeaux-tüüpi väiksemast veiniklaasist, arengupotentsiaali veinikeldris 2 - 4 aastat arvestades viinamarjade korjeaastat

### ALKOHOLISISALDUS

11,5 %

### MAHT

0.75L / kastis 6



8424744600050