

Bodegas Finca Sobreno Organic Tempranillo



PÄRITOLU

Hispaania, Castilla-Leon, Toro

– 1987. aastal loodud veinipiirkond Zamora provintsis, LoodeHispaanias Toro linnakese ümbruses. Ca 6000 ha 600-800 m kõrgusel merepinnast asuvaid viinapuuaedu, kus kasvatatakse enamjaolt Hispaania legendaarsemat Tempranillo marjasorti, mida seal nimetatakse Tinta del Toro. Piirkond on tuntud täidlaste ja iseloomukate punaveinide poolest. Tänapäeval ca 50 veinimaja.

TOOTJA

Sobreno S.A.

VIINAMARJAD

100% Tinta del Toro (Tempranillo)

VEIN

Keskmise täidlusega marjase iseloomuga punavein

- värvuselt kerge violetse alatooniga rubiinpunane;
- aroomis tunda sireliõisi ja küpseid metsamarju, küpseid punaseid luuvilju, kuhu lisandub kakaoube, kuivatatud ürte ning vürtse;
- maitse marjaselt elav ja keskmise täidlusega, kus domineerivad tumedad luuviljad ja mustad metsamarjad. Järelmaitset võimendab siidiselt mahlakas marjapark koos kerge šokolaadinoodi ning veidi õhetava vürtsikusega;
- viinamarjad on korjatud 15-30 aasta vanustelt viinapuudelt. Viinamarjad matsereeritakse 18 päeva. Vein kääritatakse roostevabast terasvaatides, laagerdub 6 kuud 3 aasta vanustes Ameerika valge tamme vaatides;

VEINI SOOVITUS

Grillitud sealihatoidud, grillitud metslinnud, lihapõhised hautised, tomatikastmed, verivorst/chorizo, küpsed juustud.

SERVEERIMISTEMPERatuur

15 – 17 °C, Bordeaux' tüüpi veiniklaasidest, võib enne serveerimist õhutada

ALKOHOLISISALDUS

13,5 %

MAHT

0.75L / kastis 6



8436015570245