

# Bodegas Franco-Españolas Royal Crianza



## PÄRITOLU

Hispaania, Rioja DOC  
Kõrgelt hinnatud veinipiirkond Hispaanias.

## TOOTJA

Bodegas Franco  
Üks suurimaid Rioja veinimaju, rajatud 1890 aastal peale Phylloxera epideemiat Bordeaux päritolu prantslase Frederick Saurat Anglade ja tema hispaania partnerite poolt, sealt ka nimetus – Bodegas Franco-Españolas – „Prantsuse-Hispaania Veinimaja“. 1983. aastast kuulub Eguizábal perekonna omandusse.

## VIINAMARJAD

100% Tempranillo  
Rioja piirkonna peamine tumeda kestaga marjasort.

## VEIN

Keskmise täidlusega kuiv punavein  
-Värvuselt tume rubiinpunane, kerge violetse alatooniga  
-Aroomis keskmise intensiivsusega ja üleküpsenud tumedate marjade iseloomuga. Tunda küpseid tumedaid metsamarju, mustsõstart ja tumedaid luuvilju, kuhu lisandub kohviube ning veidi magusaid vürtse  
-Maitse on kuiv, keskmise täidlusega ja marjaselt elav, kus domineerivad tumedad luuviljad ning küpsed mustad metsamarjad. Järelmaitset võimendab siidiselt mahlakas marjapark koos kergelt mõrkja šokolaadinoodi ning veidi õhetava vürtsikusega  
-Vein on kääritatud roostevabast terasest vaatides ja areneb 14 kuud keskmiselt röstitud ameerika ja prantsuse tamme vaatides ning peale seda 6-10 kuud pudelis

## VEINI SOOVITUS

Grillitud liharoad, lambalihast hautised, lihapõhised pajaroad, küpsemad juustud.

## SERVEERIMISTEMPERatuur

Kergelt jahutatuna, 15 - 17 °C, Bordeaux-tüüpi veiniklaasidest, soovitav eelnevalt dekanteerida.

## ALKOHOLISISALDUS

13,5 %

## MAHT

0.75L / kasti 66



