

# Bodegas Piqueras „Gran Marius“ Reserva Selección



## PÄRITOLU

Hispaania, DO Almansa

## TOOTJA

BODEGAS PIQUERAS SA

## VIINAMARJAD

25% Monastrell, 25% Garnacha Tinta, 25% Syrah, 25% Tempranillo

## VEIN

Kuiv, täidlane ja marjase iseloomuga punavein

-Värvilt keskmisest intensiivsem, violetse alatooniga rubiinpunane.

-Aroom on intensiivne ja marjaselt tihe, kus tunda küpseid musti metsamarju, mustikaid, üleküpsenud põldmarju, kadakamarju, veidi kuivatatud ürte koos terapipra ja magusate pagarivürtsidega.

-Maitse on kuiv ja marjaselt täidlane. Tunda üleküpsenud mustikaid, põldmarjamoosi, tumedaid üleküpsenud luuvilju, kakaod ja veidi mõrušokolaadi koos sametise vürtsikusega. Järelmaitse on pikk, marjane ja tasakaalukalt tanniine ning veidi vürtsikas.

-Viinamarjad on korjatud 950 meetri kõrgusel merepinnast asuvatest lubjakivise pinnasega Finca Los Timonarese veinivaldusest, marjad on kääritatud eraldi metsiku pärmiga, siis vein segatakse ja areneb 14 kuud 500L suurustes prantsuse tamme vaatides.

-Vein on filtreerimata ja võib sisaldada kergelt sadet.

## VEINI SOOVITUS

Sobib BBQ ribidega, röstitud veiselihast toitude ning tugevamaitseliste lihahautiste juurde.

Küpsed juustud.

## SERVEERIMISTEMPERatuur

Kergelt jahutatuna, 15 -17 Co, Bordeaux tüüpi veiniklaasidest, soovitav eelnevalt dekanteerida, arengupotentsiaal veinikeldris 1 – 3 aastat, arvestades viinamarjade korjeaastat.

## ALKOHOLISISALDUS

14 %

## MAHT

0.75L / kasti 6



8414837010385