



NAUTIMUS

La Rioja Alta Finca Martelo Reserva



PÄRITOLU

Hispaania, Rioja DOC

TOOTJA

TORRE DE ONA

VIINAMARJAD

95% Tempranillo, 5% Mazuelo, Garnacha Tinta ja Viura

– Tempranillo on Hispaania pärismaine tume ja tiheda kestaga marjasort, mille nimetus viitab sordi varasele küpsemisele (temprano – 'varajane'). Mazuelo, Garnacha Tinta ja hele Viura on Rioja piirkonna traditsioonilised marjasordid.

VEIN

Keskmisest täidlasem punavein

– värvuselt intensiivne rubiinpunane, kerge violetse alatooniga;

– aroom on kompleksne ja küpsete tumedate marjade iseloomuga, mida võimendavad erinevad vürtsid. Tunda küpseid tumedaid metsamarju, mustsõstraid, musta terapipart ja kaminasuitsu;

– maitse on marjaselt täidlane ja siidine. Tunda üleküpsenud tumedaid luuviljalisi, põldmarju, mustikaid ja magusaid vürtse. Pikka, marjaselt tihedat järelmaitset täiendab struktuurne vürtsikas tanniinsus koos kerge balsamico ja mõrušokolaadi maitseüansiga;

– viinamarjad on valitud ja käsitsi korjatud Martelo, Camino de la Iglesia ja Las Cuevas veinivaldustest üle 60 aasta vanustelt viinapuudelt. Vein kääratakse betoonvaatides ja vein areneb 24 kuud väikestes tammevaatides: 80% vaatidest on ameerika tammevaadid, 20% prantsuse tammevaadid.

VEINI SOOVITUS

Praetud ja grillitud punased liharoad, lambaliha, loomaliha, küpsed juustud.

SERVEERIMISTEMPERatuur

16-18°C, Bordeaux' tüüpi veiniklaasidest, soovitav dekanteerida.

ALKOHOLISISALDUS

14,5 %

MAHT

0.75L / kasti 6



8425704120014