

Michel Torino Cuma Malbec



PÄRITOLU

Argentiina, Salta

-Argentiina kõrgemal platool asuv veinipiirkond (1800 m merepinnast)

-Enam kui 300+ päikeselist päeva, kuiv kliima ja suur päevaste-öiste temperatuuride vahe lisab selle piirkonna veinidele happelist nõtkust ja isikupära

TOOTJA

MICHEL TORINO

VIINAMARJAD

100% Malbec

-Edela Prantsusmaa päritolu tume, tugeva kestaga soojalembene marjasort, millest valmistatud veinidele on omane tintjas värv ning keskmisest kõrgem happesus ja täidlus. Tänapäeval kasvatatakse teda enim Argentinast ja temast on kujunenud Argentina punaveinide visiitkaart

VEIN

Kergemapoolne marjane punavein

– Värvuselt intensiivne, violetse alatooniga tumepunane

– Marjaselt elavas aroomis on tunda tumedaid luuvilju, siniseid ploome, mustikaid ja põldmarju.

Aroomi lõppu lisandub veel veidi kuivatatud ürte ja rohelist pipart

– Maitset marjaselt mahlane, tumedate värskete marjade iseloomuga, erksust lisab münt ja värske marjane vürtsikus, maitse lõppu tuleb lisaks veidi mörkjast kirsikivi noot

– Viinamarjad kasvatatakse orgaanilise põllumajanduse printsiipe järgides, marjad korjatakse käsitsi, vein kääratakse roostevabast terasest vaadides ja areneb kuni 6 kuud suurtes neutraalsetes tammevaadides

VEINI SOOVITUS

Lihapõhised pajaroad, grillitud linnulihatoitude, lihapirukad, lihapõhised pitsa ja pastaroad

SERVEERIMISTEMPERatuur

Kergelt jahutatuna, 14...16 °C, bodeaux' tüüpi veiniklaasist

ALKOHOLISISALDUS

13,5 %

MAHT

0.75L / kasti 6



7790189043372