



NAUTIMUS

Terrai OVG Vendimia Seleccionada



PÄRITOLU

Hispaania, Cariñena D.O.

Cariñena on 1933. aastast Aragoni piirkonna vanim DO märgistusega sisekasvuala, vanuselt teine Hispaanias. Keskendunud peamiselt Garnacha Tinta marjasordi kasvatamisele.

TOOTJA

Covinca S.Coop

Longarese linnakeses, 1942. aastal Aragonis, Cariñena piirkonnas rajatud veinikooperatiiv, mis omab tänapäeval 1700ha viinamarja istandusi.

VIINAMARJAD

100% Garnacha Tinta

Vahemere äärsetes riikides laialt levinud tumeda kestaga marjasort, millest tehakse nii sordipõhiseid roosasi ja punaseid veine, kui ka kasutatakse segamisel teiste marjasortidega.

VEIN

Keskmisest täidlasem, kuiv ja marjase iseloomuga punavein

-Värvuselt keskmise intensiivsusega rubiinpunane.

-Aroom on keskmisest intensiivsem ja marjaselt tihe, kus tunda üleküpsenud musti metsamarju, põldmarju, mustikaid ja viigimarju koos mõrušokolaadi ja pagarivürtsidega.

-Maitse on kuiv, keskmisest täidlasem ja marjaselt intensiivne, peegeldades veini aroomi. Tunda tumedad üleküpsenud metsamarju, mustikaid ja põldmarju koos kadakamarjadega. Keskmisest pikemasse järelmaitmesse lisandub tumedaid luuvilju, musti ploome, kakaoube koos pagarivürtside ja terapipraga.

-Hiliskorje viinamarjad on korjatud käsitsi 550 – 650m kõrgusel merepinnast paiknevate valitud põldude 45+ aasta vanustelt Gobelet võrakujundusega viinapuudelt. Vein kääratakse roostevabast terasvaatides ja areneb 6 kuud väikestes prantsuse ja ameerika tamme vaatides.

VEINI SOOVITUS

Grillitud/rõstitud liharoad ja tugevamaitseelised hautised, küpsed juustud.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Kergelt jahutatuna, 15 – 17 C, suuremast Bordeaux' tüüpi veiniklaasidest, võib eelnevalt dekanteerida. Arengupotentsiaal veinikeldris 3 – 6 aastat, arvestades marjade korjeaastat.

ALKOHOLISISALDUS

14 %

MAHT

0,75L / kasti 6



