NAUTIMUS

Terrai OVG



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

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, üle küpsenult metsamarjane ja veidi keedisene, kus tunda üleküpsenud põldmarju, mustikaid ja viigimarju koos pagarivürtsidega.
-Maitse on kuiv, keskmisest täidlasem ja marjaselt intensiivne, kus domineerivad tumedad üleküpsenud metsamarjad, mustikad ja põldmarjad. Keskmisest pikemasse järelmaitsesse lisandub tumedaid luuvilju, ploome, kakaoube koos pagarivürtsidega ning veidi purustatud musta terapipart.
-Viinamarjad on korjatud käsitsi 550 – 650m kõrgusel merepinnast paiknevatelt valitud põldude 45+ aasta vanustelt viinapuudelt. Vein kääritatakse roostevabast terasvaatides ja areneb 3 kuud väikestes prantsuse ja ameerika tamme vaatides.

VEINI SOOVITUS

Grillitud/röstitud liharoad ja tugevamaitselised hautised, küpsed juustud.

SERVEERIMISTEMPERATUUR

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

ALKOHOLISISALDUS

14 %

MAHT

0.75L / kastis 6

Liharoogadega, arengupotentsiaali 4-6 aastat, arvestades viinamarjade korjeaastat.

0.75L

8424659103530

Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohol võib kahjustada teie tervist.