



# NAUTIMUS

## Terrai OVT 14,5% 0,75L



### 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% Tempranillo

Hinnatud ja varavalmiv tume sort Hispaanias on levinud eelkõige Põhja-Hispaanias, kus on veidi jahedam. Geeniuuringute põhjal on tegu kahe Hispaania pärismaise sordi, Albillo Mayori ja Benedicto isetekkelise ristandiga.

### VEIN

Keskmisest täidlasem, kuiv ja marjase iseloomuga punavein

-Värvuselt keskmisest intensiivsem, violetse tooniga rubiinpunane.

-Aroom on keskmisest intensiivsem, marjaselt tihe ja veidi ürdine. Tunda üleküpsenud põldmarju, mustikaid ja kadakamarju koos pagarivürtside ja rosmariiniga.

-Maitse on kuiv, keskmisest täidlasem ja marjaselt ürdine, kus domineerivad tumedad üleküpsenud põldmarjad koos rosmariiniga. Keskmisest pikemasse järelmaitsesse lisandub tumedaid luuvilju, mustikaid ja kadakamarju koos pagarivürtsidega ning veidi purustatud musta terapist.

-Viinamarjad on korjatud käsitsi 550 – 650m kõrgusel merepinnast paiknevatest valitud põldudelt. Vein kääratakse roostevabast terasvaatides ja areneb 3 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 korjajaastat.

### ALKOHOLISISALDUS

14 %

### MAHT

0.75L / kastis 6



