



Pernod Ricard Estonia

Castillo de Molina Reserva Carmenere

Maa

Argentiina

Alkoholisaldus

14%

ART. NR

MAHT

750 ml



Viinamarjad: 90% Carménère, 10% Cabernet Sauvignon
Piirkond: Maule Valley

Carménère põllud asuvad Maule orus. Viinamarjad on istutatud kerge kaldega nõlvadele kus on liiva-savisegune pinnas. Kasutatakse kaasaegset tilkkastmist. Korje käsitsi mai teasel nädalal. 3-day külm kestade leotamine, alkoholi käärimine valitud pärmiga kontrollitud temperatuuril 25°–27°C, koos 6 korda päevas lühikese mahla alt üles kestade peale pumpamisega. Kokku maceration 20 to 25 päeva ja 100% veinist küpseb 1 aasta prantsuse tammevaatides, millest 30% uued.

Värvus: sügav intensiivne punane, violetne läige.

Aroom: esmaselt tumedad puuviljad, mustikas, värsked ploomid ja vürtsid, tosti, vanilli ja toffet.

Maitse: keskmise täidlusega, volüümi ja struktuuriga, küpsed puuviljad, siidine tekstuur.

Soovitame: risotto, röstitud liha, metslinnud ja küpsed juustud.

Serveerida: 16°–17°C