



Pernod Ricard Estonia

## Castillo de Molina Reserva Pinot Noir

**Maa**

Argentiina

**Alkoholisaldus**

14%

**ART. NR**

**MAHT**

750 ml



Vein on valmistatud Lontué Valley's kasvanud Pinot Noir viinamarjadest. Tegu on Reserva veiniga, mis on saanud oma eeskujuliku kvaliteedi ja unikaalse iseloomu hoolikalt käsitsi korjatud viinamarjadest, suurepärasest kasvutingimustest ja veinimeistri isikupärast.

Viinamarjad korjatakse umbes märtsi kolmandal nädalal. Seejärel viiakse viinamarjad keldrisse, kus toimub eelkäärutamise makeratsioon 4-6 päeva. See tagab veinile hea värvi, maitse ja aroomi viinamarja kestadest. Alkoholi fermentatsioon kestab 8-10 päeva mitte madalamal kui 27°C juures. Pumpamine toimub 3 korda päevas. Kui vein on valmis pannakse see Ameerika ja Prantsuse tammevaatidesse laagerduma 12 kuuks. 20% vaatidest on uued.

Välimus: sügavpunase värvusega violetse varjundiga.

Aroom: tugevalt intentsiivne, milles on tunda kannikese, roosi ja punaste puuviljade lõhna aga ka tammevaadis laagerdumisest pärit tamme ja vanilje noote.

Maitse: värske, kergelt täidlane, keskmine happesus, milles on tunda rooside ja tamme noote. Pikk järelmaitse.

Sobib suurepäraselt valge liha, linnuliha, tuna ja pehmete juustude juurde.

Serveerimistemperatuur: 14°–15°C.