



Pernod Ricard Estonia

Castillo de Molina Reserva Shiraz

Maa

Argentiina

Alkoholisaldus

14%

ART. NR

MAHT

750 ml



Viinamarjad: 90% Shiraz, 10% Cabernet Sauvignon.

Päritolu: Viña San Pedro parimatest aedadest Penciahue nõlvadelt Maule Valley'st.

Pinnas liiva savisegune, keskmise suurusega kividega. Kasutatakse tilkkastmist. Korje aprillis. Veinivalmistamine: 3 päeva külmeotamist, fermentatsioon valikpärmiga kontrollitud temperatuuril 25°–27°C, 6 päeva vältel veini pumpamine alt pealmistele kihtidele. Kokku matsereerimine 20 - 25 peva ja kogu vein on küpsenud aasta Prantsuse tammevaatides, millest 30% on uued.

Välimus: intensiivne violetne punane.

Aroom: rikkalikult puuviljasust, tumedaid marju, mustikat, ploome, kirsse, pehmet vürtsikust, šokolaadi ja seedrit.

Maitse: täidlane, rikkalikult puuvilju, keskmise täidlusega, tasakaalustatud tamme karakteriga.

Soovitame: ideaalne punase liha roogadega, röstitud lamba, uluki ja küpsete juustudega.. Serveerida 17°–18°C.