

Viña San Pedro, Chile

Castillo de Molina Reserva Pinot Noir 300 cl hanapakkaus

Hintaryhmä

n. 35 €

Rypäle

Pinot Noir

Väri

Kalpean oranssinpunainen.

Tuoksu

Miellyttävässä ja rypäleelle tyypillisessä tuoksussa on mansikkaa, marjaisuutta ja tammea.

Maku

Keskityteläinen, sopivan hapokas ja keskitanniinen maku, jossa aistii rypäleelle tyypillisesti pieniä, punaisia marjoja. Tasapainoinen kokonaisuus, jossa on pitkä jälkimaku.



Maa:	Chile	Pullokokko:	300
Alue:	Curico Valley	Alkoholia:	14.0 %
Tuottaja:	Viña San Pedro	Pulloja/laatikko:	4 kpl
Vuosikerta:	2015 Varmista vuosikerta *		

* asiakaspalvelu@pernord-ricard-finland.com

Enemmän kuin hintasa arvoinen

Rypäleet runsasmakuisen Castillo de Molina Reserva Pinot Noir -punaviiniin saadaan Curicó Valleystä. Alueella vallitsee välimerellinen ilmasto ja maaperä on hyvin vettä läpäisevää vanhaa vesijättömaata. Pienissä puusammioissa tapahtuvan alkoholikäymisen jälkeen viiniä uutetaan vielä kahdesta kolmeen viikkoon aromin ja värin saamiseksi. Tämän jälkeen viini siirretään amerikkalaisiin tammitynnyreihin kypsymään 12-16 kuukauden ajaksi.

Pehmeiden, kypsien tanniinien ympärille rakentuu tammen värittämä, harmoninen, täyteläinen kokonaisuus. Ihastuttava tuttavuus nautittavaksi vaalean lihan, riistalintujen ja juustojen kera. Kokeile myös savulohelle. Viinin ideaalinen tarjoilulämpötila on 14-15 astetta ja se voidaan nauttia heti tai varastoida 3-4 vuotta. Lue lisää viinistä sen kansainvälisiltä sivuilta ja tutustu pääviinintekijä Marco Puyon ajatuksiin suomenkielisillä sivuilla puhutaanviinista.com