

Viña San Pedro, Chile

Castillo de Molina Reserva Pinot Noir

Alkon makuluonnehdinta

Marjaisa & raikas

Hintaryhmä

11-12 €

Rypäle

Pinot Noir

Väri

Kalpean oranssinpunainen

Tuoksu

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

Maku

Keskitäyteläinen, keskitanniininen, kirsikkainen, kypsän karpaloinen, mausteinen, vaniljainen.



Maa:	Chile
Alue:	Curico Valley
Tuottaja:	Viña San Pedro
Vuosikerta:	2015 Varmista vuosikerta *
Pullokoko:	75

Alkoholia:	14.0 %
Korkkityyppi:	kierrekorkki
Pulloja/laatikko:	6 kpl

* asiakaspalvelu@pernord-ricard-finland.com

Viinikilpailujen kestromenestyjä

Curicó Valleyn alueelta tulevan Castillo de Molina Reserva Pinot Noir -punaviinin vuosikerta 2011 valittiin ensimmäisenä chileläisenä viininä Vuoden Viiniksi vuonna 2014. Vuoden 2016 kilpailussa viini menestyi myös hienosti, kun vuosikerta 2014 voitti hopeaa omassa sarjassaan (Punaviinit, Uusi maailma, 11-17 eur).

Viinistä Viiniin 2017 -opas arvioi viinin vuosikerran 2015 näin: Avoin, kypsän marjaisa ja paahteinen tuoksu josta voi erottaa tummaa kirsikkaa, karhunvatukkaa sekä paahteista mausteisuutta. Keskitäyteläinen maku on runsaan hedelmäinen ja lähes makean marjaisa. Makua ryydittää savuinen paahteisuus sekä eloisa hedelmähapokkuus. Notkea, kevyt tanniinisuus yhdessä pirteän hapokkuuden kanssa tekee kokonaisuudesta varsin suunmyötäisen. Viini jättää raikkaan, lievästi savuisen ja kypsän marjaisan jälkivaikutelman. Laadukas ja hyvin tehty viini, jonka laatu vastaa hintaa.

Viiniä kypsytetään amerikkalaisissa tammitynnyressä 12-16 kuukauden ajan. Pehmeiden, kypsien tanniinien ympärille rakentuu tammen värittämä, harmoninen, täyteläinen kokonaisuus. Ihastuttava tuttavuus nautittavaksi poronlihan, riistalintujen, ja tummalla kastikkeella varustettujen lihapatojen 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, www.castillodemolina.com.