

Viña San Pedro, Chile

Castillo de Molina Reserva Cabernet Sauvignon

Alkon makuluonnehdinta

Mehevä & hilloinen

Hintaryhmä

11-12 €

Ruokasuositukset



Rypäle

Cabernet Sauvignon

Väri

Tummanpunainen

Tuoksu

Mustaherukkainen, paahteisen mausteinen, yrttinen, vaniljainen

Maku

Täyteläinen, tanniininen, mustaherukkainen, kypsän karpaloinen, mausteinen, kevyen vaniljainen



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

Alkoholia:	14.0 %
Korkkityyppi:	luonnonkorkki
Pulloja/laatikkko:	6 kpl

* asiakaspalvelu@pernord-ricard-finland.com

Yksi Chilen palkituimmista Reserva-viineistä

Castillo de Molina Reserva -sarjan kivijalka, Cabernet Sauvignon -punaviini tulee Cachapoal ja Colchagua -laaksojen muodostamalta Rapelin viinialueelta. Mielenkiintoinen ja hienostunut viini on viime vuosina niittänyt kansainvälistä menestystä ja se onkin Viña San Pedron palkituin viinibrändi ja yksi Chilen kansainvälisesti palkituimmista Reserva-sarjan viineistä. Vuoden Viinit 2016 -kilpailussa viinin vuosikerta 2013 voitti kultamitalin omassa sarjassaan (Uuden Maailman punaviinit alle 11 eur).

Viinistä Viiniin 2017 -opas arvioi viinin vuosikerran 2015 näin: Nuorekas tummasävytteinen tuoksu on hillomaisen makea, savuinen ja voimakasarominen, muistuttaen muun muassa survottuja mustaherukoita. Voimakas maku on sekin mustaherukkainen, seuraten aromeiltaan tuoksua. Pehmeät parkkihapot tekevät viinistä napakan ja ryhdikkään. Kokonaisuus jättää nielua lämmittävän tasaisen jälkivaikutelman. Laadukas ja hyvin tehty viini, jonka laatu vastaa hintaa.

Castillo de Molina Reserva Cabernet Sauvignon sopii nautittavaksi esimerkiksi tummien liharuokien tai voimakkaiden, kypsien juustojen kanssa. Viinin ideaalinen tarjoilulämpötila on 17-18 -astetta ja se voidaan nauttia heti tai varastoida 3-5 vuotta. Kaikki Castillo de Molina -viinit sopivat myös vegaaneille. Lisää tietoa viinistä saat viinin omilta kansainvälisiltä sivuilta, www.castillodemolina.com.