

Viña San Pedro, Chile

Castillo de Molina Reserva Cabernet Sauvignon 300 cl hanapakkaus

Alkon makuluonnehdinta

Mehevä & hilloinen

Hintaryhmä

n. 35 €

Väri

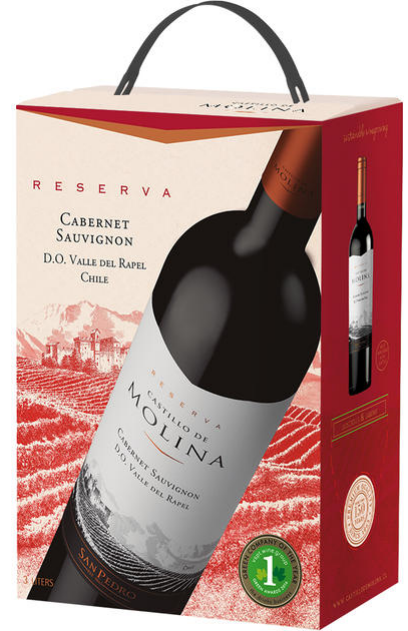
Tummanpunainen.

Tuoksu

Marjaisa, kevyen mausteinen,
kirsikkainen, vaniljainen.

Maku

Täyteläinen, rehevän
tasapainoinen, lempeän
tanniininen, pitkä.



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

* asiakaspalvelu@pernord-ricard-finland.com

Yksi Chilen palkituimmista Reserva-viineistä

Runsaasti kansainvälistä huomiota herättänyt chileläinen Castillo de Molina Reserva -sarja koostuu yhteensä kymmenestä eri viinistä, joiden rypäleet on kasvatettu kullekin lajikkeelle parhaiten sopivalla viljelyalueella. Tämä ns. Origin Project™-projekti alkoi vuonna 2006 pääviinintekijä Marco Puyon johdolla ja sen tarkoituksena on ollut löytää talon jokaiselle viinille parhaat mahdolliset rypäleet niille parhaiten sopivimmilta kasvualueilta. Projektin avulla on löytynyt mm. aivan uusi Cabernet Sauvignon -viinitarha, joka sijaitsee 45 kilometrin päässä Cachapoalista Colchaguan alueella, joka on tunnettu upeista laatuviineistään.

Cachapoal ja Colchagua muodostavat Rapelin viinialueen ja tältä alueelta tulee Castillo de Molina Reserva Cabernet Sauvignon, viiniperheen kivijalka. Mielenkiintoinen ja hienostunut Castillo de Molina Reserva Cabernet Sauvignon viini on viime vuosina niittänyt kansainvälistä menestystä ja se onkin Viña San Pedron palkituin viinibrändi ja yksi Chilen kansainvälisesti palkituimmista Reserva-sarjan viineistä.

Viinin väri on intensiivinen, rakenne tasapainoinen ja tanniinit elegantteja ja pehmeitä. Castillo de de Molina Reserva Cabernet Sauvignon sopii nautittavaksi punaisen lihan, riistalintujen, hirven, peuran tai voimakkaiden, kypsien juustojen kanssa. Viinin ideaalinen tarjoilulämpötila on 17-18 astetta ja se voidaan nauttia heti tai varastoida 3-5 vuotta. Lisää tietoa viinistä ja juuri tälle punaviinille sopivia ruokareseptejä saat viinin omilta kansainvälisiltä sivuilta. Pääviinintekijä Marco Puyon ajatuksiin voit tutustua suomalaisilla sivuilla puhutaanviinista.com