

Viña San Pedro, Chile

Castillo de Molina Reserva Chardonnay

Alkon makuluonnehdinta

Runsas & paahteinen

Hintaryhmä

11-12 €

Rypäle

Chardonnay

Väri

Oljenkeltainen, vihertävin
häivähdyksin

Tuoksu

Eksottisen hedelmäisen,
vaniljainen, hunajainen

Maku

Pehmeähappoinen, trooppisen
hedelmäisen, tamminen



Maa:	Chile
Alue:	Casablanca Valley
Tuottaja:	Viña San Pedro
Vuosikerta:	2017 Varmista vuosikerta *
Pullokokko:	75

Alkoholia:	14.0 %
Sokeripitoisuus:	3.0 g/l
Korkkityyppi:	kierrekorkki
Pulloja/laatikko:	6 kpl

* asiakaspalvelu@pernord-ricard-finland.com

Palkitun Reserva-sarjan laadukas Chardonnay

Castillo de Molina Reserva Chardonnay -viinin rypäleet on poimittu käsin Viña San Pedron hienoimmilta viinitarhoilta Casablanca Valleyn alueelta. Tyynenmeren läheisyys tarjoaa ideaalisen, viileämmän kasvuympäristön, jossa rypäleet kypsyvät hitaasti. Noin puolet viinistä kypsytetään ranskalaisissa tammitynnyreissä 6 kuukauden ajan. Loput pidetään terästankeissa lopullisen viinin raikkauten ja hedelmäisyyden varmistamiseksi.

Viinistä Viiniin 2019 -opas arvioi viinin vuosikerran 2017 näin: Hyvin kypsän hedelmäisen tuoksu tarjoaa ananaksen, mangon, punaisen omenan ja greippin aromeja. Siinä on myös paahteisia ja makean mausteisiakin piirteitä. Leveän hedelmäisen maku on hienosti linjassa tuoksun kanssa, paahteisuus ilmenee siinä myös voisina, kermaisina ja pähkinäisinä vivahteina. Greippinen hapokkuus ryhdittää makua. Kokonaisuus jättää kerroksellisen, kypsän hedelmäisen ja paahteisen jälkivaikutelman, joka lämmittää hieman nielua.

Castillo de Molina Reserva Chardonnay -viini sopii kumppaniksi punalihaisille kalaruoille, vaalealle lihalle, vuohenjuustolle ja kermapohjaisille pastakastikkeille. Ideaalinen tarjoilulämpötila on 12 astetta. Lue lisää viinistä sen kansainvälisiltä sivuilta www.castillodemolina.com.

Kaikki Castillo de Molina -viinit sopivat vegaaneille.