



Maahantuoja: Fine Brands

Maa: Espanja

Tuottaja: Bodegas Montebuena

Alkoholipitoisuus: 13 %

Sokeripitoisuus: 1,2

Happopitoisuus: 4,2

Pulloko: 0.75

Rypäleet: Tempranillo 100 %

Valikoima: Ravintolavalikoima

Montebuena Madurado

ESPANJA - PUNAVIIINIT UNCATEGORIZED

Melko täyteläinen ja miellyttävän mausteinen Riojalainen saa makunsa uniikista sijainnista Sierra Cantabria vuoriston ja Ebro-joen välissä ja 4 kuukauden tammikypsytyksestä.

Viinin valmistus: Talon filosofia on tuottaa runsaan hedelmäisiä, täyteläisiä ja mausteisia viinejä. Viini maseroitui kuorien kanssa 120 tuntia ja viiniä on kypsytetty 4 kuukautta ranskalaisissa (30 %) ja amerikkalaisissa (70%) tammitynnyreissä

Kasvuympäristö: Viinitarhat ovat yli 30 vuotta vanhoja ja niiden ihanteellinen sijainti Rioja Alavesassa, noin 500 metrin korkeudessa Ebro-joen ja Sierra Cantabria vuoriston läheisyydessä antavat viineille tasapainoa ja runsaan rakenteen.

Väri: Keskisyvä mahongin punaiseen vivahtava väri

Tuoksu: Paahteinen, kypsän marjaisa, hennon yrttinen

Maku: Melko täyteläinen, kypsän marjaisa, paahteinen hieman yrttinen ja aromikas.

Ruokasuositus: Sopii hyvin tapaksille mutta myös hyvän rakenteensa asiasta pihville, lihavartaille ja makkaroille

Tuottajan tiedot

Bodegas Montebuena sijaitsee Rioja Alavesassa, Labistida-kylän läheisyydessä. Tarhat, kaikkiaan 160 hehtaaria, sijaitsevat kohdassa, jossa Ebro-joki on lähimpänä Sierra Cantabrian vuoristoa. Tästä ainutlaatuisesta sijainnista johtuen, ilmasto alueella on sekoitus välimeren ja mannerilmastoa ja se suojaaa ääri-ilmiöiltä, rankoilta sateilta ja hallalta. Lisäksi kalkkipitoinen ja kivinen maaperä rajoittaa köynnösten tuotantomääriä ja kasvattavat rypäleiden kuorien paksuutta ja lisäävät näin väriä ja maun täyteläisyyttä. Bodegas Montebuena on tuottanut viinejä yli 50 vuoden ajan.



Fine Brands Oy

