



Tritium Tempranillo

Tritium

Product index: SR013

| | |
|----------------------|-------------------|
| Kraj / region | Rioja (Hiszpania) |
| Kolor | Czerwone |
| Smak | Wytrawne |
| Styl | Spokojne |
| Pojemność | 0,75 l |
| Apelacja | DOC Rioja |

Description

Wyborna Crianza o niesamowicie ciemnej, wiśniowej barwie z fioletowymi akcentami. Stare winorośle (od 90 do 110 lat), Cenicero – samym sercu La Rioja, rosnące na gliniasto – wapiennych glebach, troska o winnicę i środowisko objawiająca się rolnictwem ekologicznym i korzystaniem jedynie z nawozów organicznych, a także ograniczenie wydajności do 20 hl/ha oraz 12 miesięcy dojrzewania w 500-litrowych beczkach z dębu francuskiego sprawiają, że wino bardzo wiernie oddaje charakter szczepu i terroir. Trunek nie został „przedobrzony”, jest dokładnie taki, jak być powinien. A nawet lepszy! Nos pieścą klasyczne dojrzałe nuty czerwonych owoców jagodowych w rustykalnym wydaniu, który rozwija się z czasem dekantacji. Początkowo dostrzegalne są nuty truskawek i jeżyn z odrobiną wanilii i toffi, by po chwili uraczyć nas dozą pikantnych przypraw, lukrecji i morwy. Smak jest jeszcze ciekawszy. Pierwsze wrażenia to eksplozja owoców i bardzo duża koncentracja. Po kilku chwilach docierają do nas akcenty przydymione, z odrobiną świeżo zmielonego pieprzu w tle. Całość wprost niebiańska! Doskonale do pieczonych mięs i dziczyzny.