

WINO I KAWA



Hiszpańskie wina doskonałym prezentem na święta

SemSum2



Wino białe, półwytrawne

D.O. Alicante

Rocznik: 2015

Winnica: Casa Corredor

Szczep winogron: 60% Macabeo i 40% Moscatel

Zawartość alkoholu: 11,5%

Pojemność: 750 ml

PUNKTY penin: 85

Kolor: Błado żółty, przezroczysty

Zapach: Bardzo owocowe i świeże, nuty cytrusowe oraz owoców tropikalnych

Smak: Świeże i smaczne, wyważone, dobrze zbalansowane, łatwe do picia, idealne dla wszystkich odbiorców

Jedzenie: Zalecamy do dań z ryżu, sałatek i dań z makaronu, a także przekąsek

Najlepiej podawać w temperaturze pomiędzy 7 °C, a 10 °C

MO Salinas Monastrell



Wino czerwone, wytrawne

D.O. Alicante

Klasyfikacja: wino leżakowane 6 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego

Rocznik: 2013

Winnica: Bodegas Sierra Salinas

Szczep winogron: monastrell, garnacha, cabernet syrah

Zawartość alkoholu: 14%

Pojemność: 750 ml

Leżakowanie: 6 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu

Kolor: Intensywny czerwony, wykończony warstwą fioletowego

Zapach : Zapachy jakie można w nim znaleźć, to świeże owoce czerwone, lekkie nuty pikantne i wspomnienia z piekarni

Smak: W ustach jest miękkie, z dobrą strukturą i długim zakończeniem, taniny i kwasowość świetnie zrównoważone, ma przyjemną nutkę z soczystych owoców

Jedzenie: Polecane do dań takich, jak ryż, warzywa, grzyby, mięsne gulasze, kielbaski, gulasze, różnych pieczeni, i serów

Nagrody: 90 punktów Robert Parker Wine

Puerto Salinas



Wino czerwone, wytrawne

D.O. Alicante

Klasyfikacja: Crianza

Rocznik: 2010

Winnica: Bodegas Sierra Salinas

Szczep winogron: Cabernet, Garnacha, Monastrell, Petit verdot

Zawartość alkoholu: 14,5%

Pojemność: 750 ml

Leżakowanie: 12 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu

Kolor: Głęboki, jasny wiśniowy czerwony

Zapach: Intensywne aromaty dojrzałych czarnych owoców

Smak: Orzeźwiający, owocowy, z nutką minerałów i odrobiną pikantności. Dobre wyważenie i struktura

Jedzenie: Wino idealne do mięsa z grilla i gulaszu

Nagrody: 92 punktów Robert Parker Wine

Mira Salinas



Wino czerwone, wytrawne

D.O. Alicante

Klasyfikacja: Crianza

Rocznik: 2010

Winnica: Bodegas Sierra Salinas

Szczep winogron: Monastrell, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tintorera i Petit Verdot

Zawartość alkoholu: 15%

Pojemność: 750 ml

Leżakowanie: 14 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu

Kolor: Cherry czerwony, wręcz bordowy, posiadający intensywne, jasne refleksy

Zapach: Dojrzałe owoce jeżyny i wiśni, z nutą słodkich przypraw lukrecji, gałki muszkatołowej i kakao

Smak: Elegancki, owocowy, jedwabisty symetryczny, długi, ładnie wykończony

Jedzenie: pieczenie, mięso jagnięce, dziczyzna pieczona

Nagrody:

2011 - 90 pkt. Robert Parker Wine Advocate

2010 - 91 pkt. Josh Reynolds

2005 - 93 pkt. Robert Parker Wine Advocate

2004 - Złoty Medal. Świat Vini, Niemcy (OIV)

TILENUS Roble

Wino czerwone, wytrawne

D.O. Bierzo

Typ: Crianza

Rocznik: 2013

Winnica: Bodegas Estefania

Szczep winogron: 100% Mencia

Zawartość alkoholu: 14,5%

Pojemność: 750 ml



Winnice w zboczu znajduje się w miastach Valtuille de Arriba i Pieros. Znajduje się między 600 a 700 metrów. Wiek winogron: od 40 do 60 lat. Gleba: wapiennych gleby gliniaste. Klimat: kontynentalny o wpływie Atlantyckiego. Wydajność: 5000 kg z hektara. Zbiór winogron: ręczny, zazwyczaj odbywa się w miesiącu wrześniu.

Leżakowanie: od 8 do 12 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu

Kolor: Intensywny rubinowy z fioletowymi refleksami światła

Zapach: Szeroka gama czerwonych owoców, głównie maliny i nuty truskawki.

Smak: Na podniebieniu świeże, bardzo delikatnie wyczuwalne taniny dają winu elegancję i osobowość

Serwowanie z daniami: Z dziczyzny

TILENUS La Florida

Wino czerwone, wytrawne

D.O. Bierzo

Typ: Crianza

Rocznik: 2009

Produkcja: limitowana do 20.000 butelek

Winnica: Bodegas Estefania

Szczep winogron: 100% Mencia

Zawartość alkoholu: 14,5%

Pojemność: 750 ml



Winnice obsadzone pod szkłem, na skarpie, znajdujące się na średniej wysokości 650 metrów. Wiek krzewów: od 60 do 80 lat. Gleba: Głina z głazów. Klimat: kontynentalny o wpływie Atlantyckiego. Wydajność: 4000 kg z hektara. Zbiór: ręczny, odbywa się na początku września.

Leżakowanie: we francuskich dębowych beczkach przez 12 do 14 miesięcy.

Kolor: Piękny kolor granatowy.

Zapach: Zapach bardzo dobry, charakterystyczny dla winogron Mencia, zawiera aromaty czerwonych owoców, przypraw i dymu

Smak: Pełny, wręcz "tłusty" na podniebieniu, świeże i dobrze zrównoważone

Akcesoria do wina



Opakowania



Uwaga, sprzedajemy wyłącznie zestawy upominkowe - wino+opakowanie ozdobne.
Nie prowadzimy sprzedaży detalicznej, sprzedajemy wyłącznie dla Klientów biznesowych.

