

Autèntico Organic Macabeo Blanco

Organic, Valkoviini / Rypäleet: Macabeo

10.70 €

Kuvaus

Väri oljenkeltainen vihrein sävyin. Tuoksussa vaniljaisuutta, trooppista hedelmää ja häivähdys anista. Maultaan täyteläinen ja miellyttävän suuntäyttävä. Viini on erinomainen ruualla sen tasapainoisen makupalettinsa myötä. Maku täyteläinen ja miellyttävän hapokas, hyvin integroitunut hedelmäisyys ja pitkä jälkimaku. Oivallinen aperitiivi ja kalaruokien kera. Viini on valmistettu käsinpoimituista, orgaanisesti viljellyistä rypäleistä.

Rypäleet: 100 % Macabeo.

Tuottaja

Covinas Group

Coviñas-konserni aloitti toimintansa Requenassa vuonna 1965, jolloin alueen tärkeimmät ”bodegat” liittyivät yhteen. Vuonna 1967 tuotettiin tilan ensimmäinen viini, Vino de la Reina, joka oli myös ensimmäinen pullotettu laatuviini alueelta, joka nykyään tunnetaan Utiel-Requenana. Vuosina 1978-1979 toimintaa kehitettiin ja rakennettiin oma pullotuslinjasto ja vuonna 1994 Coviñas päätti aloittaa viennin Eurooppaan. Tämä oli laajenemisen ja kasvun alku. Utiel-Requenan viininviljelyalue sijaitsee Valencian maakunnassa, 70 km Valenciasta länteen 600–900 metriä merenpinnan yläpuolella. Täällä mannermainen ilmasto, aurinkoiset päivät ja 430 mm keskimääräinen vuotuinen sademäärä luovat optimaaliset olosuhteet viininviljelylle.

Coviñas-konsernin viinitarhat sijaitsevat Magro-joen kauniilla tasangolla. Tällä alueella maaperällä on täydellinen tasapaino hiekkaa, kalkkikiveä ja savea. Alueella on hyvät termiset olosuhteet – kuumat päivät ja viileät yöt ja Välimeren tuulet, jotka suosivat rypäleiden hitaasti kypsymistä ja aromien ja polyfenolien kehittymistä. Se, että viinitarhoja viljellään perinteisellä tavalla maaperää säästäen, määrää niiden vähäisen saannon. Vain kypsät ja tasapainoiset rypäleteret korjataan ja nämä ominaisuudet siirretään myöhemmin viineihin.



Ruoka:

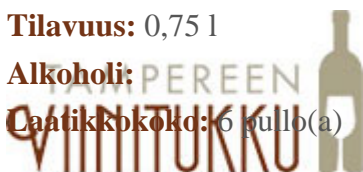
Tuotenro: 3480200

Viivakoodi: 8420202002923

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokokoo: 6 kullo(a)



www.viinitukku.fi