

# Crianza 2016 Pago de los Capellanes

Punaviini / Rypäleet: Tempranillo

29.95 €

## *Kuvaus*

Viiniin käytettävät Tinto Fino (Tempranillo)-rypäleet käytetään kuorineen matalassa lämpötilassa terästankeissa 30 päivän ajan. Malolaktisen käymisen (24 vrk) jälkeen viiniä kypsytetään ranskalaisessa tammessa 12 kuukautta, jonka jälkeen lajikkeet sekoitetaan ja viini suodatetaan sekä pulloitetaan. Capellanes Crianza on väriltään kirsikanpunainen. Tuoksussa puhtas yhdistelmä tammea ja hedelmiä, vaniljaa, kypsiä metsämarjoja sekä luumua. Maku samettisen pehmeä ja täyteläinen, tasapainoisen elegantti. Lajikkeet: Tempranillo 100 %.

## *Tuottaja*

## Pago de los Capellanes

Pago de los Capellanes (suom. ”kappalaisten maa”) sijaitsee 800 metrin korkeudella Pedrosa de Duero-kylän liepeillä, aivan Ribera del Dueron sydänalueella. Tilan rinteiset tarhat ovat saviperäistä kalkkikiveä kasvattaen köynnökset vahvoiksi. Alueen lämpötilavaihtelut ovat suuret ja vuotuinen sademäärä keskimäärin 500 mm. Tila on perustettu nykymuotoonsa vuonna 1980 käsittäen hieman yli 100 hehtaaria viljelmää jakautuen kolmen lajikkeen kesken; Tempranillo (Tinto Fino) 80 %, Cabernet Sauvignon 10 % ja Merlot 10 %.. Pago de los Capellanesin korkealaatuiset viinit perustuvat alkulähtökohdaltaan erittäin tarkkaan sadon kontrolliin. Tuotantomäärät ovat huomattavasti alueen sallittuja pienemmät (5000 kg rypäleitä hehtaarilta), jolloin voidaan taata, että kukin köynnös tuottaa parhaan ja optimaalisen lopputuloksen. Tuotannon perustana on Tinto Fino-lajike, joka saa täydennystä varsinkin nuorempiin viineihin mausteisesta Merlot-lajikkeesta sekä tynnyrivanhennettuihin viineihin Cabernet Sauvignonista.



**Ruoka:**

**Tuotenro:** 3080208

**Viivakoodi:** 8437001953721

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokokoko:** 6 pullo(a)

[www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)

