

# Joven Roble 2019 Pago de los Capellanes

Punaviini / Rypäleet: Tempranillo

21.95 €

## *Kuvaus*

Viiniin käytettävät Tinto Fino (Tempranillo)-rypäleet käytetään kuorineen terästankeissa ensin kuuden vuorokauden ajan erittäin matalassa lämpötilassa, jonka jälkeen seuraa normaali käymisvaihe. Tämän jälkeen tapahtuu malolaktinen käyminen (24 vrk). Valmis viini siirretään ilman suodatusta tai kirkastusta 300 litran ranskalaisiin tammitynnyreihin joissa se kypsyy vielä 5 kuukautta. Capellanes Joven on kirkkaan kirsikanpunainen väriltään. Tuoksussa kukkaisia aromeja, vaniljaa, metsän hedelmiä sekä hivenen tammisuutta. Maku samettisen pehmeä, täyteläinen sekä alueen nuorelle viinille tyypillisen marjainen. Lajikkeet: 100% 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 viljelmiä 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:** 3080109

**Viivakoodi:** 8437013744829

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokoko:** 6 pullo(a)

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

