



Sanroседа Mendoza Malbec

Sanroседа vīna darītavu dibināja četri Boscaini ģimenes pārstāvji – Sandro, Roberto, Sergio un Dario, kuru vārdi iedvesmojuši zīmola nosaukumu. Ģimene ar vīnkopību nodarbojas jau kopš 1772. gada Itālija un ir plaši pazīstama kā eksperti Amarone ražošanā un Appassimento metodē. 20. gadsimta beigās ģimene paplašināja savu darbību, uzsākot vīnu ražošanu Argentīnā. Tika izveidota saimniecība La Arboleda Mendoza reģionā, aptuveni 1050 metru augstumā Andu kalnu pakājē – šobrīd pilnībā ilgtspējīga un sertificēta organiskā vīna darītava. Šis projekts apvieno vairāk nekā 250 gadu ģimenes pieredzi vīna darīšanā ar Argentīnas dabas spēku un bagātību, radot izteiksmīgus un mūsdienīgus vīnus.

Tilpums

0.75 L

Bottle volume

0.75 L ▼

Quantity

Pievienot grozam



Malbec tiek nogatavināts aptuveni 3 mēnešus franču ozolkoka mucās, kas piešķir tam papildu struktūru un noapaļā tekstūru.

Garša un aromāts

Aromātā dominē nogatavojušos plūmju, upeņu un tumšo ķiršu notis, ko papildina vieglas vijolišu, kakao un saldo garšvielu nianšes. Garša ir sulīga un piesātināta, ar maigiem tanīniem un harmonisku struktūru, kas pāriet ilgā un samtainā pēcgaršā.

Pasniegšana

Lieliski sader ar grilētu liellopa gaļu, burgeriem, BBQ ēdieniem un nogatavinātiem sieriem.

Pasniet 17°C temperatūrā.

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Sarkanvīns
ALKOHOLA SATURS	14,0 %
KORĶIS	Korķis
VALSTS	Argentīna
VĪNOGU ŠĶIRNES	Malbec
IEPAKOJUMS	Stikla pudele
RAŽOTĀJS	MASI TUPUNGATO VIGNETI LA ARBOLEDA S.A.
REĢIONS / KLASIFIKĀCIJA	Mendoza
SALDUMS / PILNĪBA	Sauss