

 Wino i Kawa 



Hiszpańskie wina doskonałym prezentem na święta

NOWA KOLEKCJA wina Cantaluz Seleccion - białe i czerwone.

Cantaluz oznacza śpiewające światło. Nowe wina stworzone z myślą o pasjonatach hiszpańskich win. Produkowane w regionie Alicante, w pobliżu pasma Sierra Umbria. Nasza nowa winnica jest wpleciona w góry z sosnowymi i holzstynowymi lasami dębowymi w Collado de Azorin, pomiędzy Zalewem Salinas, a doliną Manán. W tej winnicy i rejonie są tak znakomite i delikatne warunki, że pozwalają na wyprodukowanie w ciągu kilku lat i w bardzo małych ilościach znane na świecie wina Fondillón. Z tych powodów UE klasyfikuje je jako „wino luksusowe”. Wizyta w okolicach winnicy to wyjątkowe doświadczenie, powiązane nie tylko z turystyką, ale także wizytą w naturalnej scenerii laguny Salinas. Wielka różnorodność fauny i flory rozkochuje miłośników przyrody, fotografii i pieszych wędrówek. W strefie tej, jest też akcent historii Hiszpanii - znajduje się tam lotnisko Republiki, skąd republikański rząd wyjechał na wygnanie w 1939 r. Można tam zwiedzić bunkry i pamiątkowy monolit. Akcent literacki ożywa w letnich domach pisarza Azorína, który napisał kilka książek, a także innych autorów, takich, jak Miguel Hernández, Pío Baroja i Gabriel Miró. Bez wątplenia wizyta w Winnicy Monóvar jest dla każdego wyjątkowym i niezapomnianym doświadczeniem turystyki i enoturystyki, której nie będziesz chciał przegapić.



Cantaluz Tinto Seleccion

Wino czerwone
D.O. Alicante
Winnica: Monovar

Kolor: intensywny, wiśniowy, ciemnoczerwony, bardzo czysty i jasny.

Zapach: aromaty owocowe, nuty wanilii i lekko palonego dębu.

Smak: z dobrą, wyważoną kwasowością, dojrzałymi i miękkimi taninami, z posmakiem czarnych śliwek

Leżakowanie: 4 miesiące w beczce z dębu francuskiego, następnie w butelkach około 12 miesięcy

Szczep winogron: Monastrell y Tempranillo.

Wiek krzewów: 20 lat.

Rodzaj podłoża: skaliste

Wysokość upraw: 490 m n.p.m.

Okres zbioru: Październik.

Wydajność: 4.500 kg / ha.

Ręcznie zbierane plony i poddawane surowym procesom selekcji w winnicy. Maceracja trawa 10 dni. Następnie fermentacja pod kontrolą winiarza, w temperaturze od 26 do 28 C. Fermentacja malolaktyczna.



Cantaluz Blanco Seleccion

Wino białe. Piękne, jasne i klarowne.

D.O. Alicante
Winnica: Monovar

Zapach: aromaty owocowe, można poczuć m.in. gruszkę i jabłko.

Smak: owocowe, miękkie i świeże.

Szczep winogron: Macabeo, Chardonnay, Moscatel.

Wiek krzewów: 15 lat.

Grunt: skalisty.

Wysokość upraw: 490 m.

Okres zbioru: Wrzesień.

Wielkość zbiorów: 5.500 Kg / ha.

Ręcznie zbierane plony i poddawane surowym procesom selekcji w winnicy. Winogrona zostały delikatnie zgniecione i poddane zimnej maceracji w temperaturze ok. 26C.

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, kiełbaski, 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, jedwabiście 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% Mencía
Zawartość alkoholu: 14,5%
Pojemność: 750 ml



Winnice w zbczu 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% Mencía
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: Gлина 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 Mencía, zawiera aromaty czerwonych owoców, przypraw i dymu

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

Akcesoria do wina



Opakowania

