

TAMPEREEN VIINIKLUBI  
**Espanjan (ja Portugalin) kuohuvat**  
8.4.2009

**Kuvauksia viineistä**

**008971 Castellblanch Cristal**

Tuottaja: Castellblanch  
Alue: DO Cava  
Hinta: 8,71 €  
Alkoholi: 11,5 t-%  
Uutos: 38g/l  
Sokeri: 20g/l  
Hapot: 5,5 g/l  
Energiasisältö: 80 kcal/100 ml (330 kJ/100 ml)  
Rypäleet: Macabeo, Parellada, Xarel-lo

**Viinistä viiniin kuvaus**

Puhdaspiirteinen tuoksu on kypsän hedelmäinen. Siinä on kypsää sitrushedelmää ja hentoa paahteisuutta. Reilun hedelmäinen maku seuraa aromeiltaan tuoksua. Maku saa ryhtiä miellyttävästä hapokkuudesta. Tasapainoinen ja selkeäpiirteinen kokonaisuus jättää puhtaan hedelmäisen, sitrusmaisen jälkivaikutelman, joka nostaa veden kielelle.

Ruokasuositus: Aromaattiset ja hieman mausteiset kala- ja kanaruoat

Hinta-laatusuhde: 1

**930547 Lancer´s Brut (tilausvalikoma)**

Tuottaja: Jose Maria da Fonseca  
Alue: Terras do Sado, Portugali  
Hinta: 7,69 €  
Alkoholi: 11 t-%  
Sokeri: 9 g/l  
Hapot: 6 g/l  
Energiasisältö: 60 kcal/100 ml (260 kJ/100 ml)  
Rypäleet: Arinto, Malvasia

**Maahantuojaan kuvaus**

Tuoksussa trooppisia hedelmiä. Maku kuiva, runsas ja hedelmäinen. Melko voimakas. Pitkä jälkimaku. Viini suositellaan tarjoiltavaksi hyvin viilennettynä.

Ruokasuositus: Aperitiiviksi, keittoruoille ja meren antimille

**517147 Freixenet Cordon Rosado Brut**

Tuottaja: Freixenet  
Alue: DO Cava  
Hinta: 9,46 €  
Alkoholi: 12 t-%  
Uutos: 24 g/l  
Sokeri: 9 g/l  
Hapot: 5,4 g/l  
Energiasisältö: 80 kcal/100 ml (320 kJ/100 ml)  
Rypäleet: Trepát (70%), Garnacha (30%)

**Viinistä viiniin kuvaus**

Hento, mutta puhdaspiirteinen tuoksu. Siinä on punaisia marjoja ja orastavaa yrttisyttöä. Tuoksua seuraa kuiva, mutta kypsän marjainen maku. Pehmeät kuplat korostavat viinin selkärankana toimivaa hapokkuutta. Kokonaisuus jättää tasaisen jälkivaikutelman

Ruokasuositus: Aperitiiviksi tai kesäisten salaattien kanssa

Hinta-laatusuhde: 1

**536747 Segura Viudas Lavit Brut Nature**

Tuottaja: Segura Viudas  
Alue: DO Cava  
Hinta: 12,22 €  
Alkoholi: 11,5 t-%  
Uutos: 18 g/l  
Sokeri:  
Hapot: 5,5 g/l  
Energiasisältö: 70 kcal/100 ml (300 kJ/100 ml)  
Rypäle: Macabeo (60%), Parellada (40%) (2001)

**Viinistä viiniin kuvaus**

Avoin tuoksu on kypsän hedelmäinen, paahteinen ja positiivisessa mielessä hiivainen. Keskitäyteläinen maku on kuiva, mutta hedelmäinen. Siinä on tuoksun aromien lisäksi sitrusmaista vivahdetta. Terhakkaat kuplat kannattavat makua omenaiseen jälkivaikutelmaan, joka nostaa veden kielelle

Ruokasuositus: Paistetut vaaleat kala- ja äyriäisruoat, maahantuojaan mukaan erittäin monikäyttöinen cava ruokien kumppaniksi

Hinta-laatusuhde: 1

## **912287 Raventos i Blanc Gran Reserva de la Finca 2003 (tilausvalikoima)**

Tuottaja: Raventós i Blanc

Alue: DO Cava

Hinta: 20,90 €

Alkoholi: 12,2 t-%

Uutos: 25 g/l

Sokeri: 6,7 g/l

Hapot: 6,5 g/l

Energiasisältö: 80 kcal/100 ml (320 kJ/100 ml)

Rypäleet: Macabeo (20%), Xarel-lo (40%), Parellada (25%), Chardonnay (10%), Pinot Noir (5%)

### **Maahantuojan kuvaus**

Kultaisen keltainen väri, vihreitä häivähdyksiä. Hedelmäisiä aromeja. Maku on puhdas, tuore ja tasapainoinen. Maussa on häivähdyksiä sitruksesta, kypsistä hedelmistä ja hillosta.

Ruokasuositus: Tarjoile vaikka espanjalaisen makkaralajitelman kanssa (esim. Iberico, Pata Negra ja Bellota)