

TAMPEREEN VIINIKLUBI
Matkustamme Espanjaan
11.3.2009

Kuvauksia viineistä

465427 Tinta De Toro 2007

Tuottaja: Boutinot
Alue: Kastilia-León
Hinta: 7,21 €
Alkoholi: 14,5 t-%
Uutos: 31 g/l
Sokeri:
Hapot: 4,7 g/l
Energiasisältö: 90 kcal/100 ml (390 kJ/100 ml)
Rypäleet: Tinta de Toro

Viinistä viiniin kuvaus (2006)

Avoin kypsän marjainen ja lämmin tuoksu. Siitä voi erottaa karhunvatukkaa ja tummaa kirsikkaa. Tuhti lähes makea maku on kypsän hedelmäisen. Maussa on myös kuivatun hedelmän aromeita ja mausteisuutta. Pehmeät tanniinit ja suhteellisen raikas hapokkuus antavat viinille tarvittavaa ryhtiä lämpimään jälkimakuun.

Ruokasuositus: Selkeämakuiset, rustiikkiset liharuoat.

Hinta-laatusuhde: 2

494187 Infinitus Syrah 2007

Tuottaja: Cosecheros y Criadores
Alue: La Mancha
Hinta: 7,21 €
Alkoholi: 13,5 t-%
Uutos: 27 g/l
Sokeri: x g/l
Hapot: 5,2 g/l
Energiasisältö: 90 kcal/100 ml (360 kJ/100 ml)
Rypäleet: Syrah

Viinistä viiniin kuvaus (2005)

Tummasävytteinen, kypsän hedelmäisen tuoksu on hieman savuinen, pippurinen ja yrttinen. Melko roteva maku seuraa tuoksun tummasävytteisyyttä. Myös mausta voi aistia savua. Kypsä hedelmäisyys saa selkärankaa hieman suuta kuivatavasta tanniinisuuudesta ja mustasävytteisen marjaisesta hapokkuudesta. Tasapainoinen ja nuorekas kokonaisuus.

Ruokasuositus: Paistetut tummat liharuoat. Myös riistä.

Hinta-laatusuhde: 2

904657 Mas Elena 2005

Tuottaja: Páres Baltà
Alue: Katalonia
Hinta: 11,91 €
Alkoholi: 13,5 t-%
Uutos: 32 g/l
Sokeri: x g/l
Hapot: 5,3 g/l
Energiasisältö: 90 kcal/100 ml (370 kJ/100 ml)
Rypäleet: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Maahantuoja kuvaus (Oy Norex Spirits Ab)

Mas Elena on väriltään intensiivisen ja rehevän purppuran punainen. Tuoksu on huumaava, mustikoita mustaherukkaa, lakritsia, sikaria, vaniljaa ja seetriä on selvästi havaittavissa. Viini on rakeenteeltaan täyteläinen, hyvä rakenteinen ja siinä on makeat tanniinit. Maussa tuntuvat metsämarjat ja paahtuneet aromit. Jälkimaku on miellyttävä, hedelmäisen ja pitkä.

Ruokasuositus: Sopii erilaisten patojen, potkien ja esim. kyljysten ja possunkyljen kanssa. Erinomaista myös savustetulle lohelle ja kanaruuille.

Hinta-laatusuhde: -

006285 Paternina Banda Roja Reserva 2004

Tuottaja: Federico Paternina
Alue: Rioja
Hinta: 13,21 €
Alkoholi: 13 t-%
Uutos: 29 g/l
Sokeri:
Hapot: 5,3 g/l
Energiasisältö: 80 kcal/100 ml (340 kJ/100 ml)
Rypäle: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo

Viinistä viiniin kuvaus (2001)

Monivivahteinen tuoksu on pitkälle kehittynyt. Siinä on reilusti kuivatua hedelmää, myös makeisiin mausteisiin ja nahkaan vivahtavia aromeja. Keskitäyteläinen maku on sekin kehittynyt ja seuraa tuoksun aromeja. Pehmeää hedelmäisyyttä napakoittaa tuntuva hedelmähapokkuus. Harmoninen kokonaisuus jättää luomuisen, makean mausteisen, hieman nahkaisen jälkivaikutelman.

Ruokasuositus: Grillatut tai paistetut vaaleat lihat ja suolaiset, kovat juustot

Hinta-laatusuhde: 0

483337 Trezza Family Collection 2006

Tuottaja: Vinnico

Alue: Murcia

Hinta: 25,30 €

Alkoholi: 15,5 t-%

Uutos: 31 g/l

Sokeri:

Hapot: 5,7 g/l

Energiasisältö: 100 kcal/100 ml (410 kJ/100 ml)

Rypäleet: Monastrell (53 %), Syrah (17 %), Merlot (14 %), Cabernet Sauvignon (10 %), Garnacha Tintorera (6 %)

Viinistä viiniin kuvaus (2006)

Intensiivinen, tummasävytteinen, kypsän marjainen tuoksu on lähes makea. Melko täyteläinen maku on sekin lähes makea. Aromeiltaan siitä voi erottaa karhunvatukkaa, luumua, kypsää mustaherukkaa, savua ja vihreitä yrttejä. Rungas, mutta kypsä tanniinisuus kantaa mehevää makua hieman suuta kuivattavaan, paahteiseen jälkivaikutelmaan.

Ruokasuositus: Tummat liharuoat medium-kypsänä. Myös kovat, suolaiset juustot.

Hinta-laatusuhde: 0