



Sanroседа Mendoza Malbec Reserva

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 izteismīgus un mūsdienīgus vīnus.

Tilpums

0.75 L

Bottle volume

0.75 L ▼

Quantity

[Pievienot grozam](#)



Malbec Reserva pēc fermentācija tiek nogatavināts 18 mēnešus 600 litru ozolkoka mucās.

Garša un aromāts

Aromātā atklājas plūmju, upeņu un tumšo ķiršu notis, ko papildina tumšās šokolādes, tabakas, saldo garšvielu un vieglas grauzdējuma nianšes. Garša ir koncentrēta un strukturēta, ar samtainiem tanīniem un eleganti integrētām ozolkoka notīm, kas veido dziļu, daudzslāņainu un ilgu pēcgaršu.

Pasniegšana

Lieliski sader ar liellopa steikiem, lēni gatavotu gaļu, medījumiem un nogatavinātiem sieriem.

Pasniegt 17°C temperatūrā.

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Sarkanvīns
ALKOHOLA SATURS	14,5 %
KORĶIS	Korkis
VALSTS	Argentīna
VĪNOGU ŠĶIRNES	Malbec
IEPAKOJUMS	Stikla pudele
RAŽOTĀJS	MASI TUPUNGATO VIGNETI LA ARBOLEDA S.A.
REĢIONS / KLASIFIKĀCIJA	Mendoza
SALDUMS / PILNĪBA	Sauss