Název: Camino Tinto
Vinařství: Parra Jimenéz
Odrůda: Tempranillo
polosuché červené víno

Slovo majitele:

Camino Tinto mám rád. Stejně jako u Camino Blanco (bílé) jsme dlouho hledali levné a dobré víno a i zde se díky profesionálům od Parra Jimenéze zadařilo. Jakkoliv jsem s prominutím "zmlsaný" špičkovými a krásnými a nádhernými perlami španělských červených vín (často barrique, battonage, zrání v amforách) tak láhev Camina Tinta mám vždy při ruce a rád si na něm pochutnám při běžném denním popíjení. Nečekejte velký wow efekt, jako u dalších (a také samozřejmě dražších) vín, ale je to lehké, jednoduché, nesložité a prostě dobré a hodně dobře pitelné víno.

Popis:

Červené suché BIO víno vyrobené z odrůdy TEMPRANILLO. Vinice se nachází v nadmořské výšce 850 metrů nad hladinou moře. Kombinace tepla a vysoké nadmořské výšky se podílí na rovnoměrném dozrávání hroznů i při hektarovém výnosu 8000kg/Ha. Hrozny se sbírají ručně, odstonkují se, pomelou a nechávají fermentovat v nerezových tancích 3 týdny při teplotě kolem 21°C.
POPIS : víno má granátově červené zabarvení a střední viskozitu. Vůně je výrazná malinově ovocná s třešňově, ostružinovým pozadím. V chuti vyniká svěžím a velice dobře pitelným charakterem s příjemnou ovocností, jemnou třísloviou a kyselinou.

Vhodné k pokrmům: pizza, rizoto, úpravy na kari, jemné uzeniny
Zbytkový cukr: 0,9 g/l
Obsah kyselin: 5,0 g/l
Obsah alkoholu: 12,5 %
Oblast: Castilla la Mancha, Španělsko
Hodnocení : Vivino 3,2

www.jamonarna.cz