

Název: El Telar



Vinařství: Vinessens

Odrůda: Monastrell (90%), Cabernet Sauvignon (10%)

Červené suché barikové (15 měsíců) víno

Slovo majitele:

El Telar je víno z nejvyšší řady v naší nabídce. Já osobně ho považuji za úplně nejlepší červené víno, které nabízíme. Vinařství Vinessens hospodaří na pouhých 11ha půdy a vyrábí pouze 3 druhy vín z odrůd Monastrell, Syrah, Cabernet Sauvignon a Chardonnay. Specializují se na špičková vína a umějí to! Vinessens sídlí v městečku Villena asi 50 km od středozemního moře. Kombinace středomořského podnebí s poměrně vysokou nadmořskou výškou kolem 600 mnm tvoří ideální podmínky pro pěstování výjimečných vín. Doporučuji!

Popis:

Hrozny sbírají vinaři výhradně ručně a k dalšímu zpracování vybírají jen ty nejlepší. Obě odrůdy se zpracovávají zvlášť. Monastrell fermentuje po dobu 21 dní v chladu, následuje malolaktická fermentace a následně zrání v sudech z francouzského dubu (500l) po dobu 15 měsíců. Cabernet Sauvignon fermentuje také 21 dnů a následně zraje v sudech o objemu 225l stejně jako Monastrell 15 měsíců. Na závěr se obě odrůdy smíchají.

Červené barikové víno má vysokou viskozitu a výrazně tmavou červenou až fialovou třešňovou barvu. Vůně je intenzivní s tóny černého rybízu, brusinek, borůvek a sušených švestek. V chuti je velmi výrazné a těžké s chutí tmavého lesního ovoce, koženého pásku s lehkou minerální linkou a výraznými taniny v dlouhé dochuti.

Snoubení s pokrmem: vyzrálější tvrdé sýry (Manchego Curado), zvěřina, tučná masa

Vinařství: Vinessens

Ročník: 2014

Zrání v sudech: 15 měsíců

Obsah alkoholu: 15,5 %

Oblast: La Mancha (D.O. Alicante)

Hodnocení: Vivino 4,1



www.jamonarna.cz